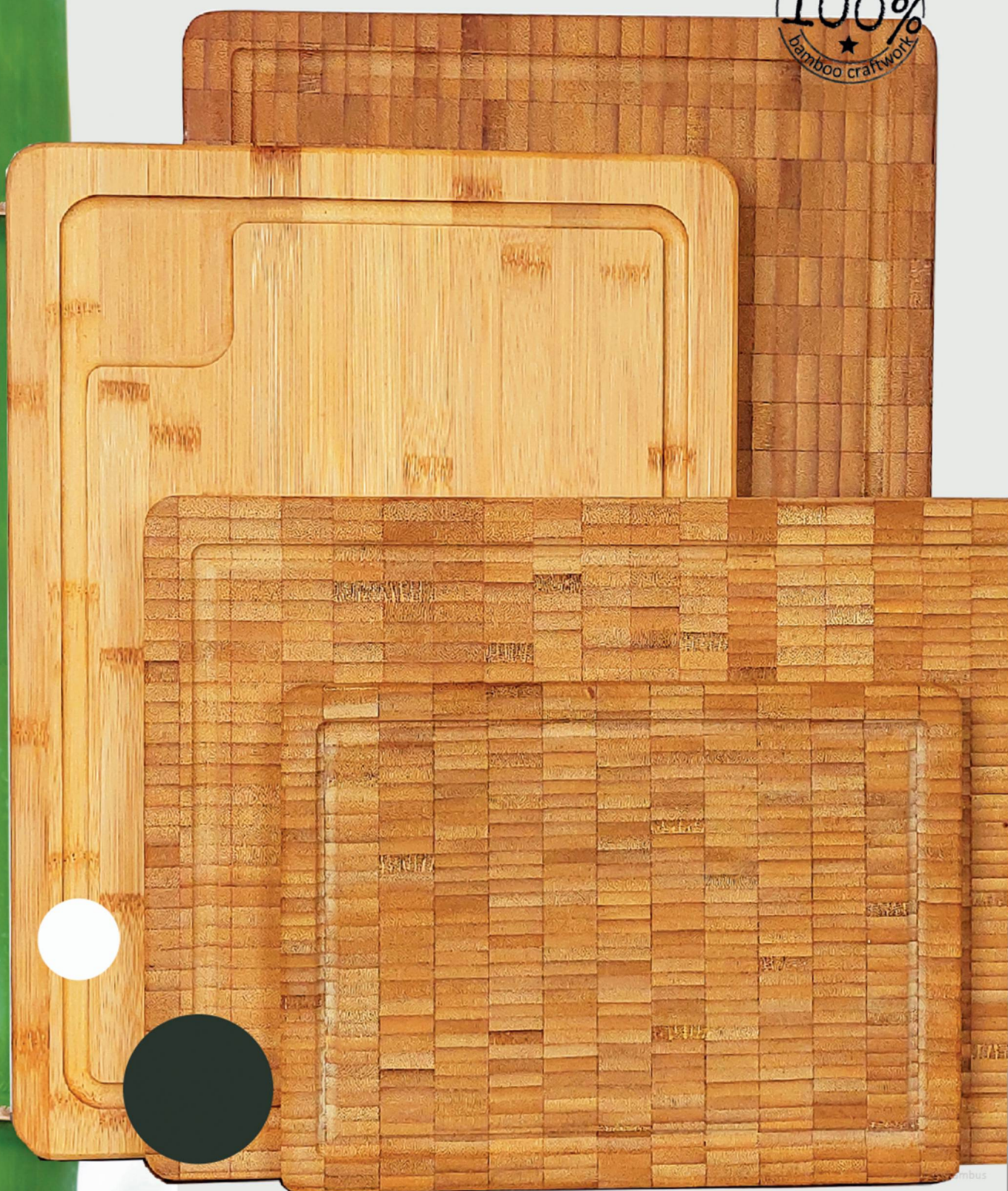


PFLEGEHINWEISE

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



NATURPRODUKTE

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



Natürlich stark -
einfach gepflegt

Hinweise zum Werterhalt von Bambus-Produkten

Einfache und effektive Maßnahmen,
welche die Lebensdauer verlängern
und den optischen Anspruch bewahren.

Alle Infos unter: www.bestbambus.de/schneidebretter-pflege.htm

Anleitungen hier als PDF zum Download:



REINIGUNG

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

Sauberkeit und Hygiene im Handumdrehen

Idealerweise sollte ein
Schneidebrett nach jedem
Gebrauch gereinigt werden.

Den Grobschmutz schnell abgewischt oder abgespült,
verhindert tieferen Schmutzeintrag und sichert eine
ständige Grundhygiene.



Sanfte Reinigung

Säubern Sie die Schneidefläche mit einem Tuch oder Schwamm,
mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
Ein kurzes Abspülen mit mindestens 60 Grad heissem Wasser
bietet viele Vorteile und sollte bei Bedarf erfolgen.

© Stefan Muehlebach



NACHÖLEN

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

Öl-Refresh für neuen Glanz

Die Frischekur für jedes Brett

Die Öl-Behandlung ist die Präventivmaßnahme
für den funktionellen Materialehalt.



Tiefenreinigung

Waschen Sie das Schneidebrett gründlich und
lassen Sie es vollständig trocknen.

Durch das Antestschen der Oberfläche öffnen
sich die feinen Poren. Auf saugfähigem
Untergrund kann ein besserer Sättigungsgrad
erreicht werden.



NACHSCHLEIFEN

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

Der perfekte Schliff

Schritt für Schritt
zur glatten Oberfläche

Strukturieren Sie ihr Vorgehen in Vorschliff,
Zwischenschliff und Feinschliff.

Kontrollieren Sie nach jedem Arbeitsschritt das
Schleifergebnis. Passen Sie die Körnung dem
benötigten Materialabtrag an.



Vorbereitung

Reinigen Sie das Brett und lassen Sie es trocknen.
Durch das Wischen stellen sich die Fasern auf und können leichter
abgetragen werden.

Legen Sie das Brett auf einer stabilen Unterlage und halten Sie
Schleifpapier in verschiedene Körnungen bereit.



KLASSENPRIMUS

SCHNEIDEBRETTER IM HÄRTESTEST

Der Kochstil entscheidet

Praktikabilität oder
stilvolle Nachhaltigkeit?

Die Wahl des perfekten Schneidebretts hängt
von Ihren Bedürfnissen und Vorlieben ab.

Schnell und unkompliziert mit Kunststoffbrettern
oder langlebig und köstlich mit hochwertigen
Brettern aus Holz und Bambus.



MIT BESTEN EMPFEHLUNGEN

Bambus hat Klasse

© Stefan Muehlebach





SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



Maximaler Schutz

Durch regelmäßiges Ölen



Die Öl-Behandlung reinigt, frischt auf und schirmt ab.

Für unbehandelte, also nicht versiegelte Oberflächen ist diese Pflegemaßnahme essenziell.

In die offenporige Struktur dringt das Öl tief ein und bildet eine widerstandsfähige Schicht gegen Schmutz, Feuchtigkeit und Austrocknung.



Intensive Farben

Für frischen Look



Neben seiner imprägnierenden Eigenschaft verfügt die Öl-Behandlung auch über eine aktivierende Komponente.

Sie frischt die Pigmentierung auf, betont die natürlichen Texturen und sorgt so für neue Strahlkraft.

Bei einem feinen Finish schimmert die Oberfläche in mattem Glanz.

Das organische Material zeigt wieder seinen vollen Charakter und seine natürliche Schönheit.

Effekt des Öl-Refresh bei Bambus



Verwenden Sie lebensmittelechtes Öl

auf pflanzlicher Basis, spezielle Pflegeöle aus dem Fachhandel oder hochwertiges kaltgepresstes Speiseöl. Leinöl verfügt über die nötige Viskosität um tief in die Poren einzudringen.





SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



Öl-Refresh für neuen Glanz



Die Frischekur für jedes Brett

Die Öl-Behandlung ist die Präventivmaßnahme für den funktionellen Materialerhalt.



Tiefenreinigung

Waschen Sie das Schneidebrett gründlich und lassen Sie es vollständig trocknen.

Durch das Anfeuchten der Oberfläche öffnen sich die feinen Poren. Auf saugfähigem Untergrund kann ein besserer Sättigungsgrad erreicht werden.



Aufbringen

Das Öl wird sparsam in einem dünnen, gleichmäßigen Film aufgetragen.

Verwenden Sie ein saugfähiges, nicht-faserndes Tuch oder einen Schwamm.

Reiben Sie das Öl in Faserrichtung ein. Mit moderatem Druck.

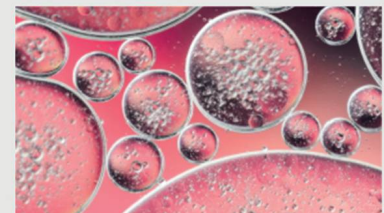
Denken Sie auch an die Seiten und Kanten. Falls das Material stellenweise schneller aufsaugt und trocken wirkt, ölen Sie einfach ein wenig nach.



Einwirken

Nach einer kurzen Einwirkzeit von ca. 30 Minuten sollten übermäßige Öl Rückstände entfernt oder auf noch ungesättigte Stellen gleichmäßig verteilt werden.

Abschließend wird mit einem sauberen Tuch nachpoliert. Das sorgt für eine geschmeidige Oberfläche mit einem matten Glanz.



Optimale Ergebnisse

Die maximale Ölaufnahme wird bei Umgebungstemperaturen zwischen 15-25°C erreicht. Die Luftfeuchtigkeit sollte unter 50% liegen.

GROUND SUPPORT

CUTTING BOARDS SCHNEIDEBRETTER



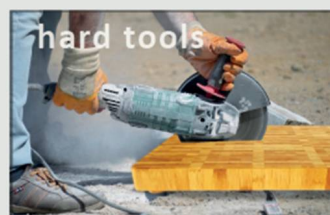
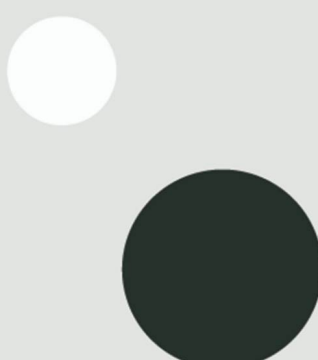
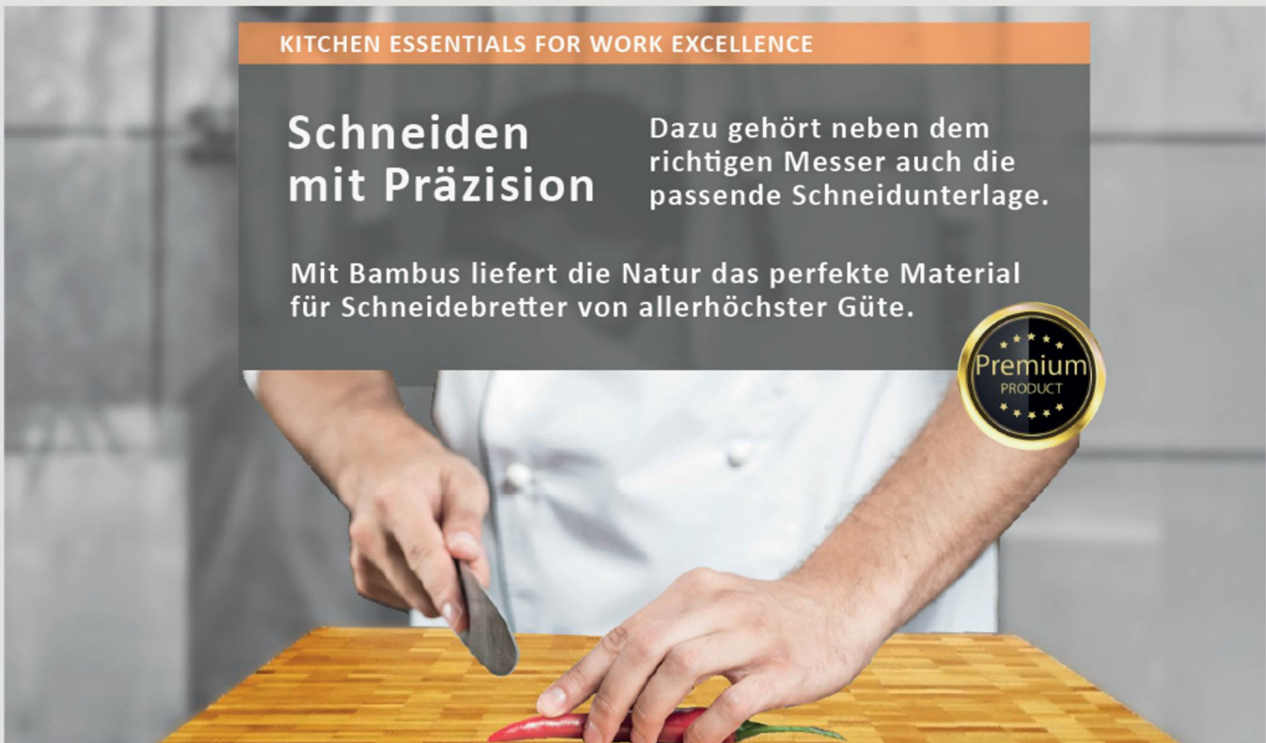
Great to work with!
Profi-Werkzeuge für höchste Ansprüche
Arbeiten mit maximaler Effizienz und Sicherheit

KITCHEN ESSENTIALS FOR WORK EXCELLENCE

Schneiden mit Präzision

Dazu gehört neben dem
richtigen Messer auch die
passende Schneidunterlage.

Mit Bambus liefert die Natur das perfekte Material
für Schneidebretter von allerhöchster Güte.




bestbambus.
Profi-Schneidebretter
Massiv, klar, stilvoll
★★★★★
bestbambus.de

CRAFTWORK

CUTTING BOARDS SCHNEIDEBRETTER

ADVANCED MANUFACTURING

Perfektion in jedem Arbeitsschritt

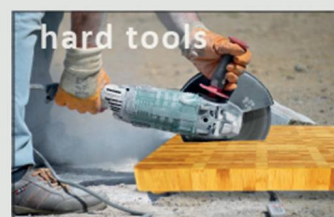
Meisterliche Handwerkskunst, innovative Fertigungsverfahren und edelste Rohmaterialien sind die Erfolgsgaranten für Schneidebretter von erstklassiger Qualität.



Qualitätsbretter

a class of its own

- ✓ **Ausgesuchte Materialien**
Bambus aus nachhaltigem Anbau, FSC-zertifiziert
- ✓ **Werthaltige Bauweise**
Ultrastabiler, vollmassiver Multilayer
- ✓ **Qualifizierte Fertigung**
Expertise, Präzision und modernste CNC-Technik
- ✓ **Premium Design**
Imprägniert und veredelt, im feinsten Finish



bestbambus.

Profi-Schneidebretter
Massiv, klar, stilvoll



bestbambus.de



STIRNHOLZ



SCHNEIDEBRETT RICHTIG PFLEGEN



**Einzigartig
in jeder Faser**

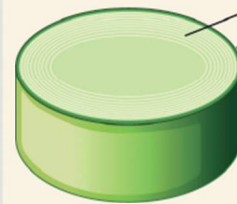


**Oberflächen mit Ausdruckskraft
und Stabilität**

Stirnholzbretter verbinden handwerkliche Raffinesse und natürliche Eleganz

END GRAIN

Horizontal Cut



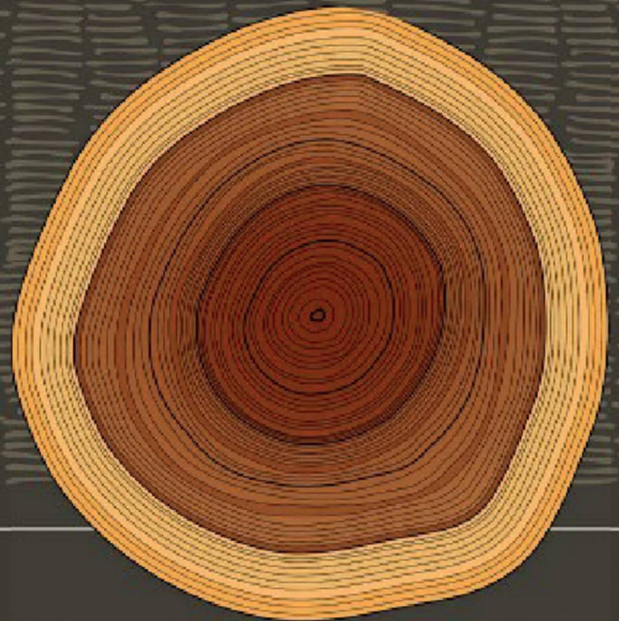
Aufrechte
Faserstruktur
Elastische
Anordnung



Hochdichte
Faserbündel

Der Hirnschnitt
verläuft quer zur
Stammachse.

Hirnholz



Hart, robust und langlebig

Die aufrechte Faseranordnung macht Hirnholz extrem widerstandsfähig gegen Druck- und Zugbelastungen. Da der Kraftfluss mit der Richtung der Fasern übereinstimmt, kann dieser gleichmäßiger verteilt werden.

Hirnholz ist auch aufgrund seiner strapazierfähigen und schnittfesten Oberfläche sehr beliebt. Sie verfügt über selbstheilende Eigenschaften:

Bei kleineren Messer-Schnitten schließen sich die Fasern durch Aufquellen bei Feuchtigkeit wieder, wodurch die Oberfläche länger glatt und gepflegt bleibt.



FINEST SELECTION

BAMBOO CRAFTWORK

Interior Design for Home and Kitchen

Smart and sustainable kitchen essentials for modern cooking

> Grade up your style!



Gutschein
10% Rabatt
code: **BAMBOO**

BAMBOO
kitchen design
bestbambus.de



> **NEW INNOVATION** Messerblöcke der nächsten Generation

> **SHARP** Chrome Classics



<p>Chefblock M6 Magnet Messerblock für 6 Messer, Premium-Lösung ★★★★★ EUR 35,90 Sie sparen 20% EUR 28,71 HINZUFÜGEN</p>	<p>Chefblock M8 Magnet Messerblock für 8 Messer, Premium-Lösung ★★★★★ EUR 49,90 Sie sparen 24% EUR 37,91 HINZUFÜGEN</p>	<p>Chefblock M10 Magnet Messerblock für 10 Messer, Premium-Lösung ★★★★★ EUR 69,90 Sie sparen 32% EUR 46,91 HINZUFÜGEN</p>
--	--	--

Alle Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Stand der Technik. Irrtum, Änderungen vorbehalten.

2025 bestbambus All rights reserved.