

## Schneidebretter aus Bambus & Holz



### - richtig nachbehandeln und ölen

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben Sinn für Qualität und Ästhetik bewiesen und ein einzigartiges und nachhaltiges Naturprodukt erworben.

Um Funktionalität und Optik möglichst lange zu erhalten sollte dieses Naturprodukt mit einer gewissen Sorgfalt behandelt werden. Dazu gehört u.a. eine regelmäßige Pflege durch die Behandlung mit Öl.

In diesem Artikel möchten wir Ihnen vermitteln wie man ein Schneidebrett aus Bambus richtig nachölt. Denn dieser Oberflächenschutz kann die Lebensdauer des Materials entscheidend verlängern.

Da Bambus holzähnliche Inhaltsstoffe aufweist gelten die Pflegehinweise in der Regel auch für Produkte aus heimischem Hartholz, wie z.B. Eiche oder Fichte.

#### Offenporig

Ein Nachölen kommt nur bei unbehandelten Oberflächen in Frage. Für lackierte oder mit Hartwachs versiegelte Produkte ist eine Öl Behandlung nicht sinnvoll.

Unbehandelte Materialien aus Holz und Bambus verfügen über eine offenporige Oberfläche. Durch diese offenen Faserstrukturen bzw. Kapillaren sind sie in der Lage zu atmen, also Flüssigkeit aufzunehmen und abzugeben. Umgebungsschwankungen von Temperatur und Luftfeuchtigkeit können so besser ausgeglichen werden.

#### Hygiene

In diesem offenen Kapillarsystem werden auch die holzeigenen Inhaltsstoffe an die Oberfläche transportiert, die dort ihre keimhemmende und antibakterielle Wirkung entfalten können.

Die Nachbehandlung mit Öl dient zudem dazu, dass der Bambuswerkstoff nicht austrocknet und es zu Materialverspannungen kommt die eine Rissbildung verursachen können. Gerade bei hohen Temperaturen und trockener Luft kann das Material spröde werden. Dem wirkt die Öl-Behandlung entgegen.

Das Öl aktiviert auch die Farbpigmente im Material und das Brett erstrahlt nach der Behandlung im neuen Glanz.

#### Reinigung

Vor Behandlungsbeginn sollte das Schneidebrett sorgfältig gesäubert und getrocknet werden. Am besten mit heißem Wasser. Das öffnet die Poren und macht das Material aufnahmefähiger.

#### Natives Öl

Verwendet werden sollte hochwertiges und kaltgepresstes (natives) Speise Öl. Dieses ist dünnflüssiger und kann besser ins Material eindringen da es die feinen Poren nicht verstopft. Es können auch Ölwachsmischungen zum Einsatz kommen. Je höher der Wachanteil und je härter der Wachs, desto porenschließender ist die Wirkung.



## Technik

Geben Sie einige Tropfen Olivenöl auf ein nicht fusseles Baumwolltuch. Beginnen Sie das Öl in Faserrichtung bzw. im Verlauf der Maserung mit leichtem Druck einzureiben. Versuchen Sie das Öl gleichmäßig aufzutragen und immer wieder sehr zügig zu verreiben. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis die gesamte Fläche behandelt ist. Dazu gehören auch die Seitenränder und Kopfenden. An den Seitenrändern stehen die Fasern meist senkrecht nach oben. Durch diese Faserstruktur können die Kapillargefäße dort sehr viel Flüssigkeit aufnehmen.

Das Öl sollte äußerst sparsam aufgetragen werden. Das Brett sollte danach nicht in Öl triefen. Besser ist es weniger Öl zu verwenden und dafür die Behandlung in kürzeren Abständen öfters zu wiederholen. Wenn glänzende Flecken auf der Oberfläche auftreten, dann zieht das Öl nicht mehr ein und das Material ist ausreichend gesättigt. Den Öl Überstand können Sie mit einem Tuch oder saugfähigem Küchenkrepp abnehmen. Wischen Sie dazu noch einmal in Faserrichtung über die gesamte Oberfläche.

Lassen Sie das Brett nach der Behandlung aufrecht platziert auslüften und durchziehen. Jedoch nicht in der prallen Sonne trocknen lassen. Nach ca. einer Stunde Trocknungszeit sollte das Öl soweit durchgezogen sein.

Das Schneidebrett ist nun wieder einsatzbereit. Wiederholen Sie die Behandlung bei Bedarf. In der Regel ist das Nachölen alle paar Monate ausreichend.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Für weitere Tipps und Hinweise besuchen Sie unsere Webseite unter [www.bestbambus.de](http://www.bestbambus.de)



Eine große Auswahl und tolle Angebote an Schneidebrettern und Hackblöcken finden Sie hier im Online Shop!

[www.bestbambus.de](http://www.bestbambus.de)

			
<a href="#">Schneidbrettchen S</a>	<a href="#">Schneidbretter M</a>	<a href="#">Schneidebretter L</a>	<a href="#">Schneidebretter XL</a>