

Schneidbretter aus Bambus & Holz

- Richtig Nachschleifen und Abrichten

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

Um Funktionalität und Optik möglichst lange zu erhalten, sollte dieses Naturprodukt mit einer gewissen Sorgfalt behandelt werden.

In diesem Artikel möchten wir Ihnen zeigen wie man ein Schneidebrett aus Bambus richtig nachschleift bzw. neu abrichtet.

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

Warum überhaupt Nachschleifen?

Wie jedes Werkzeug verschleißt auch ein Schneidebrett mit der Zeit. Durch den Gebrauch können über die Jahre auf der Oberfläche Schnittspuren, Riefen, Unebenheiten, Flecken, Verfärbungen oder Verunreinigungen entstehen.

Das sieht nicht nur unschön aus, sondern kann auch die Hygiene beeinträchtigen, da sich in den alten und tiefen Schnittkerben Speisereste festsetzen können die das Wachstum von Lebensmittelkeimen ermöglichen.

Bei Schneidbrettern aus Bambus und Holz sind die frischen Schnittstellen relativ unbedenklich, da die austretenden Inhaltsstoffe, wie z.B. Gerbsäuren ihre antibakterielle Wirkung entfalten und so die Keimbildung behindern.

Bevor man nun das Schneidebrett durch ein Neues ersetzt, kann man versuchen das Schneidebrett wieder in Form zu bringen. Eine Vielzahl der unansehnlichen Schnittspuren, Kratzer und Riefen kann man durch das Glätten der Oberfläche beseitigen.

Das Werkzeug

Je nachdem wie tief die vorhandenen Kerben und Unebenheiten sind, sollte man Schleifpapier (auch als Sandpapier oder Schmirgelpapier bezeichnet) mit verschiedenen Körnungsgraden bereithalten. Je kleiner die angegebene Zahl, desto größer die Körnung und desto höher der Materialabtrag.

Schleifpapier mit 60er Korn dient für den groben Vorschleif, 140er und 220er für den feineren Nachschleif. Für den absoluten Feinschliff, also das Finish kann Feinschleifpapier mit 300er Korn, Nass Schleifpapier oder ein feines Schleifvlies zum Einsatz kommen. Geschliffen werden kann per Hand, mit einem Schleifblock oder einem Schwingschleifer.



Die Technik

Es wird immer vom Groben ins Feine geschliffen. Für den Vorschleiff beginnt man daher mit dem größten Schleifpapier, z.B. 60er Körnung. Der grobe Vorschleiff ist nur nötig, wenn wirklich tiefe Unebenheiten ausgeschliffen werden sollen. Sollen nur oberflächliche Spuren beseitigt werden, kann auch mit einem feineren Körnungsgrad z.B. 100er gestartet werden. Wählt man unnötig ein zu grobes Schleifpapier wird möglicherweise zu viel Material abgetragen und es besteht die Gefahr das Brett zu verschleifen.

Der Schliff sollte immer in Faserrichtung des Holzes erfolgen. Schleift man quer zur Faserrichtung oder in kreisförmigen Bewegungen sind diese Kratzer nachher sichtbar. Das Schleifmittel sollte immer unter gleichmäßigem Druck und in langen Bahnen über die Oberfläche geführt werden. Es werden nicht nur die Kerben ausgeschliffen, sondern die gesamte Fläche wird gleichmäßig bearbeitet, damit keine Unebenheiten und Dellen entstehen.

Man arbeitet sich mit immer feiner werdendem Schleifpapier weiter vor bis zum Endschliff. Richtige Profisports befeuchten kurz vor dem Finish die Oberfläche noch einmal mit etwas Wasser, weil sich dann die Holz Fasern aufstellen, die dann im letzten Feinschliff abgetragen werden. So erhält man eine wirklich glatte und gleichmäßige Oberfläche.

Nach jedem Schleifvorgang ist die Oberfläche zu entstauben, mit einem weichen Lappen, einer Bürste oder dem Staubsauger.

Nach Beendigung der Schleifbehandlung ist das Schneidebrett nachzuölen bzw. wieder neu mit Wachs oder Lack zu versiegeln. Sehen Sie dazu unserer Video - Anleitung zum Nachölen.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Für weitere Tipps und Hinweise besuchen Sie unsere Webseite unter www.bestbambus.de

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

www.bestbambus.de

			
Schneidbrettchen S	Schneidbretter M	Schneidebretter L	Schneidebretter XL