

## PFLEGEHINWEIS SCHNEIDEBRETTER

Glückwunsch zu einem hochwertigen Schneidebrett von Burning Josch!  
Für eine anhaltende Freude solltest du folgendes beachten.

### DO'S

#### Handwäsche

Verwende heißes Wasser, Spülmittel und eine Bürste. Anschließend Abtrocknen und luftig aufstellen.

#### Trocken lagern

Um Verzug oder Schimmelbildung zu vermeiden.

#### Beide Seiten nutzen

Gleichmäßige Nutzung erhöht die Lebensdauer.

#### Regelmäßige Pflege

Nach Bedarf die Oberfläche mit Körnung >200 nachschleifen und mit Leinöl einölen. Dies schützt das Holz vor Feuchtigkeit und erhält seine Schönheit.

### DONT'S

#### Kein Geschirrspüler

Hohe Temperaturen und Feuchtigkeit führen zu Rissen und das Brett verzieht sich.

#### Nicht einweichen

Das Holz kann sich verformen oder aufquellen.

#### Keine aggressiven Reinigungsmittel

Diese greifen das Holz an.

#### Keine extreme Hitze oder direkte Sonneneinstrahlung

Hitze und UV-Strahlung können das Holz austrocknen und Risse verursachen.

Gerne darfst du auch eine Schneidebrettaufbereitung bei uns buchen.