**Pflegehinweis**

**Schneidebretter**

**Was Sie über Holzschneidebretter wissen sollten**

Vor allem für Messerliebhaber sind Schneidebretter aus Holz ein Muss. Das natürliche Material sieht durch seine Maserung nicht nur schön aus, sondern **belastet die Messerklingen auch nicht**. Das besondere an Holz ist, dass es durch Feuchtigkeit und Temperatur beeinflusst wird. So quellen die Holzzellen durch Wasser zum Beispiel auf. Deshalb benötigt das Holz eine besondere Pflege, um lange zu halten.

Das Gerücht Schneidebretter aus Holz seien nicht **hygienisch** hält sich hartnäckig. Da beim Schneiden auf dem Holz Kerben entstehen wird davon ausgegangen, dass sich darin Bakterien sammeln und festsetzen. Doch bei der Reinigung können Verschmutzungen problemlos ausgewaschen werden, da die Holzporen sich durch das Wasser öffnen. Zudem enthält Holz Tannin, das **antibakteriell** wirkt. Kunststoffbretter neigen dagegen dazu, einen Teil des Schmutzes und der Bakterien einzuschließen.

**Schneidebrett im Alltag reinigen und pflegen**

Ihr Schneidebrett sollten Sie nach jeder Nutzung unter fließendem warmem Wasser abspülen. Hartnäckige Verschmutzungen lösen Sie mit einem Tuch oder einer Spülbürste. Wir empfehlen Ihnen, nach dem Schneiden von Fleisch und Fisch zusätzlich ein wenig Spülmittel zu nutzen. Danach ist es wichtig, dass das Schneidebrett abgetrocknet und zum Trocknen stehen gelassen wird.

Bitte tuen Sie sich und dem Vollholzbrett einen Gefallen und stellen Sie das Holzbrett nicht in den Geschirrspüler, da das Brett sonst beschädigt wird. Auch kann ein Brett durch das abwaschen einen Riss erhalten, bitte lassen Sie das Brett nicht mit allzu großer Feuchtigkeit in Kontakt kommen.