

## Pflege - und Bedienungstipps für „pro planche“ Schneidbretter



### Reinigung

Unsere Produkte werden vor dem Verpacken in einer Spülmaschine gereinigt. Wir empfehlen jedoch trotzdem eine zusätzliche Reinigung vor dem ersten Gebrauch.

Schneidbretter von „pro planche“ können ohne Bedenken in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Durch die Eigenschaft der Wärmespeicherung werden die Schneidbretter zugleich optimal getrocknet und müssen nicht wie Schneidbretter aus Kunststoff händisch nachgetrocknet werden. Natürlich ist auch eine Reinigung per Handwäsche möglich. Achte darauf, dass die Schneidbretter nach der Reinigung komplett abgetrocknet werden.



### Feuchtigkeit und Verbiegung

Durch die besonderen Materialien und das spezielle Fertigungsverfahren sind unsere Schneidbretter sehr widerstandsfest. Restfeuchte oder nicht vollständig abgetrocknete Schneidbretter können jedoch unter gewissen Umständen zu einer leichten Verbiegung führen. Achte deswegen darauf, dass die Schneidbretter gut getrocknet werden, bevor du sie flach liegend in der Schublade verstaust. Sollte eines deiner Schneidbretter jedoch trotzdem verbogen werden, kann dieser Effekt aber auch genutzt werden, um das Schneidbrett wieder gerade zu biegen. Befeuchte dafür die konkave Seite und lege das Schneidbrett über Nacht mit der feuchten Seite nach unten auf eine gerade Oberfläche wie zum Beispiel die Küchenarbeitsplatte.



### Fleckenbildung und Pflege

Durch die dunkle Farbe der Schneidbretter können, z.B. bei kalkhaltigem Wasser, weiße Flecken auf der Oberfläche entstehen. Durch das Einreiben, z.B. mit einem pflanzlichen Speiseöl, wird dieser Fleckenbildung entgegengewirkt und deine Schneidbretter behalten ihre schwarze Farbe.



### Beidseitige Verwendung

Die Schneidbretter können auf beiden Seiten verwendet werden. Unser Tipp: Verwende eine Seite für Schnitttätigkeiten in der Küche und die zweite Seite für das Anrichten von Speisen. Somit hast du über einen langen Zeitraum eine schöne, nicht zerkratzte Oberfläche.



### Verschleiß der Schneidbretter

Die Härte der Bretter ist besonders messerschonend. Das heißt, dass im Gegensatz zu Schneidbrettern aus Glas, etc. deine Küchenmesser nicht schnell stumpf werden. In den Schneidbrettern zeichnen sich Schnitte ab – dies ist normal und unbedenklich. Sollte es zu Abrieb auf den Schneidbrettern kommen, empfehlen wir eine gründliche Reinigung mit einem rauen Küchenschwamm. Auch ein Abschleifen der Schneidbretter ist bedenkenlos möglich, danach sehen die Schneidbretter aus wie neu!



### Verwendung bei anspruchsvollen Schnitttätigkeiten

Aus Gründen der Nachhaltigkeit werden unsere pro planche Schneidbretter nicht mit Gummifüßen oder anderen Antirutschelementen ausgestattet.

Profitipp von Sterneköchen: Für einen perfekten Halt wird empfohlen Geschirrtuch als Unterlage zwischen Schneidbrett und Arbeitsplatte zu verwenden.

