

Hirnholzbretter

Die **einzigartig schnittfeste Oberfläche** wird durch das Anordnen der einzelnen Hirnholz-Elemente erzielt. Es entsteht eine Oberfläche, bei der die Holzfasern wie bei einer Bürste aufrecht steht. So werden beim Schneiden auf dem Brett die Holzfasern nicht durchtrennt, was bei gängigen Vollholzbrettern sonst immer der Fall ist. Diese Oberfläche ist nicht nur äußerst schnittfest, sie schont auch die Messer.

Die Holz-Elemente werden gegenzülig verleimt. Dies hat zur Folge, dass sich das Brett beim Trocknen immer wieder **selbst in Form zieht**, auch wenn es sich durch Temperatur- oder Feuchtigkeitseinflüsse verzogen hat.

Holzbretter sind **hygienischer** als Plastikschnidebretter, da die im Holz enthaltene Säure Keime abtötet.

Vorteile der Hirnholzbretter sind:

- höchste **Haltbarkeit** und **Schnittfestigkeit**
- Messer werden geschont
- Angenehmes "seidiges" Schneide-Gefühl. Das Messer läuft leicht und widerstandslos auf dem Brett.
- Farben und Gerüche lösen sich wesentlich leichter aus dem Brett als aus Längsholz- oder Kunststoffbrettern.
- hygienisch und **100 % lebensmittelecht**
- handwerklich gefertigt aus Edel-Hölzern unserer Region.
- eine Freude für jeden, der Wert legt auf hochwertige und funktionelle Koch- und Tischutensilien



Pflege von Hirnholzbrettern

Reinigen von Hand mit Wasser und Spülmittel - nicht in der Spülmaschine!
Gleich nach dem Abwaschen "luftig" zum Trocknen aufstellen.
Hirnholzbretter nie einweichen oder im Wasser liegen/stehen lassen.

Wir empfehlen, nur Messer mit glatter Schneide zu benutzen.
(Wellenschliffmesser/Brotmesser sind wie Sägen!)

Gelegentlich Einölen. Wir empfehlen dafür günstiges, raffiniertes Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl) aus dem Supermarkt, da es farb- und geruchsneutral ist und nicht so schnell ranzig wird.

Holz arbeitet -
deshalb das Brett aufrecht stehend lagern, damit es von beiden Seiten Luft bekommen kann. So bleibt es gerade oder zieht sich bei evtl. entstandenen Wölbungen selbst wieder in Form.

Temperatur-Extreme vermeiden:

Nicht als Untersetzter für heiße Töpfe verwenden.
Nicht der direkten Sonnenstrahlung aussetzen oder auf Heizung oder Ofen trocknen.
Nicht auf die heiße Herdplatte legen.
Nicht in den Kühlschrank stellen.