



TIPPS & TRICKS

Schneidbretter aus Holz

Vorteile von Holz-Schneidbrettern

1. Antibakterielle Eigenschaften:

- Holzarten wie Eiche, Buche und Bambus enthalten natürliche antibakterielle Stoffe.
- Holz absorbiert Flüssigkeiten, und die eingeschlossenen Bakterien sterben oft innerhalb von Stunden ab, da sie keine feuchte Umgebung zum Überleben finden.

2. Schonend für Messer:

- Holz ist weicher als Kunststoff oder Glas, was die Klingen Ihrer Messer schont.

3. Langlebigkeit:

- Hochwertige Holz-Schneidbretter können bei richtiger Pflege viele Jahre halten und lassen sich abschleifen, wenn sie abgenutzt sind.

Hygienischen Nutzungstipps

- **Reinigung:**
 - Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie es gut trocknen, da stehendes Wasser Bakterienwachstum fördern kann.
 - Vermeiden Sie das Einweichen in Wasser oder die Reinigung in der Spülmaschine, da dies das Holz beschädigen kann.
- **Desinfektion:**
 - Zur Desinfektion können Sie Essig oder eine Mischung aus Wasser und Zitronensaft verwenden.
 - Alternativ kann eine Lösung aus 3% Wasserstoffperoxid helfen, das Brett hygienisch sauber zu halten.
- **Unterschiedliche Bretter für verschiedene Lebensmittel:**
 - Nutzen Sie separate Bretter für Fleisch, Fisch und Gemüse, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- **Regelmäßige Pflege:**
 - Ölen Sie das Brett gelegentlich mit lebensmittelechtem Öl (z. B. Mineralöl oder Kokosöl), um Risse zu vermeiden, in denen sich Bakterien ansammeln könnten.

Mit der richtigen Pflege sind Holz-Schneidbretter eine hygienische, nachhaltige und langlebige Wahl!