

Schneidbretter der Tischlerei MaKro

Vorteile :

Eichenholz und Kiefernholz ist stark antibakteriell.

Durch die Benutzung werden erneut Stoffe (Gerbstoffe) freigesetzt, die antibakteriell wirken, also auch nach Benutzung ist das Schneidbrett, nach der Reinigung wieder sauber.

Schon nach **zwei Stunden** sind **99,9 %** der Bakterien auf diesen Schneidbrettern **abgetötet**.

Vor der ersten Benutzung:

Bitte reiben Sie das Schneidbrett mit einem handelsüblichen Öl (Pflanzenöl) ein.
So nimmt das Brett keine unangenehmen Gerüche an.

Reinigung und Desinfektion:

Das Brett mit kaltem Wasser und Schwamm oder Bürste reinigen,
danach das Brett nochmals mit heissem Wasser ca. 60° C abspülen.

Wichtig: Nun das Brett gut abtrocknen lassen!

Desinfektion: Das Brett in die Mikrowelle legen und einige Zeit laufen lassen.