



Okupita Namibia Schneidebretter Nutzung und Pflege

Glückwunsch zum neuen Schneidebrett! Wir haben es sorgfältig aus dem besten Material handgearbeitet. Mit etwas Pflege wird es "ewig" halten. Tatsächlich wird es mit der Zeit immer schöner!

Säubern Sie das Brett sofort nach Nutzung. Benutzen Sie warmes Wasser (mit etwas Spülmittel, wenn nötig), wischen Sie es ab und lassen Sie es aufrecht stehend trocknen. Befeuchten Sie beide Seiten, nicht nur eine. Niemals für längere Zeit im Wasser liegen lassen. **KEIN GESCHIRRSPÜLER!**

Erscheint die Oberfläche matt, sollte das Brett gewachst werden: Eine kleine Menge, mit den Fingern verteilt, reicht. Das Brett muss vor dem Wachsen völlig trocken sein. Lassen Sie das Wachs einziehen und wischen Sie eventuellen Überschuss ab. Unser Wachs enthält Bienenwachs, Kokosnuss- und Zitronenöl. Gegen rutschen oder wackeln (möglich insbesondere bei grossen Brettern) hilft gegebenenfalls ein feuchtes Küchenhandtuch unter dem Brett.

Bei den meisten Schneidebrettern sind beide Seiten nutzbar. Wir schlagen vor, eine Seite für Fleisch und die andere für Gemüse zu nutzen. Noch besser sind natürlich zwei oder mehr Bretter!

In jedes Schneidebrett ist eine Seriennummer, wie z.B. PA001/2019, eingraviert: Die Buchstaben bezeichnen das verwendete Holz, hier PA*, Pterocarpus angolensis (Dolf, Kiaat). Die folgenden drei Zahlen (001) sind die Seriennummer des jeweiligen Jahres. Die Bretter sind auf 100 pro Jahr limitiert.

Wir freuen uns über Ihre Kommentare/Berichte und Photos :)

www.okupita.com
info@okupita.com

- * PA: Pterocarpus angolensis (Kiaat, Dolf; haltbares aber weiches Hartholz, sanft zu Klinge)
- GC: Guibourtia coleosperma (Afr. Rosenholz; sehr haltbares, hartes Hartholz)
- BP: Baikiaea plurijuga (Zimbabwe Teak; extrem hart und haltbar)
- PG: Prosopis glandulosa (Prosopis; relativ hartes, sehr haltbares Holz, invasive Spezies aus Amerika)
- VE: Vachellia erioloba (Kamelhorn; vormals klassifiziert als Akazie. Extrem hart und spröde)

JUN 2021