

- **Nicht für Spülmaschine geeignet - da die hohen Temperaturen dem Holz schaden können**
- **Das Material Holz mit seinen natürlichen, keimreduzierenden Eigenschaften und die Materialdichte sorgen für den Abbau von Keimen auf der Schneidbrettoberfläche**
- **Das Brett ist ganz einfach mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen! Diese sollte nach jeder Benutzung erfolgen um die Festsetzung und Vermehrung von Bakterien zu verhindern**
- **Nach dem Reinigen sollte man ein Holzbrett aufrecht stehend abtropfen lassen. Das Holzbrett wird so schnell trocken und die Luftzirkulation, rund um das Brett, verhindert Spannungen im Holz**