



Küchenutensilien aus Holz

.....

Gebrauchsanleitung

- Waschen Sie Küchenartikel aus Holz, wie Schneidebretter, Kochlöffel, Spatel usw. nicht in der Geschirrspülmaschine ab.
- Am besten ohne Geschirrspülmittel abwaschen und gleich abtrocknen. So bleiben Ihre Küchenartikel aus Holz lange schön und es entstehen – z.B. bei den Schneidebrettern - keine unschönen Risse.
- Lassen Sie Holz-Küchenartikel niemals in Wasser oder in Seifenlauge liegen.
- Lassen Sie sie auch nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen oder trocknen, da sie sich sonst verformen oder verziehen können.
- Holz nimmt Gerüche, Aromen und Farbstoffe auf. Benutzen Sie darum lieber gesonderte Spatel für süße und pikante Gerichte. Bitte benutzen Sie auch ein gesondertes Schneidebrett zum Zwiebel-schneiden.

Holzbletter

- Reiben Sie das Holzbletter vor dem ersten Gebrauch mit (Oliven-)Öl ein – auch die Seitenränder – und lassen Sie das Öl gut einziehen. Das Öl schützt das Holz vor Feuchtigkeit und vor dem Eindringen von Geruchs-, Geschmacks- und Farbstoffen.
- Wiederholen Sie diese Behandlung während der ersten Monate regelmäßig. Danach nur noch bei Bedarf mit Öl behandeln.
- Schmutz sollten Sie soviel wie möglich mit einem feuchten Lappen entfernen.
- Mit dieser Methode können Sie auch andere Küchenutensilien aus Holz mit einer Schutzschicht versehen.



Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com



#dillekamille