

# Der Holzwurmshop

## Alles aus Holz

### Pflege unserer Brotzeitbretter:

#### **Wichtiges:**

Da unsere Brotzeitbretter individuell für unsere Kunden angefertigt werden, ist der Leinölfirnis noch nicht vollständig ausgehärtet. Deshalb muss das Brett wie folgt behandelt werden!

- Eine Woche nicht benutzen und vor Spritzwasser schützen
- Hochkant im Raum (nicht Schrank) stehen lassen damit frische Luft um das Brett zirkulieren kann.
- Auf keinen Dokumenten abstellen und keine Dokumente darauf ablegen

Brotzeitbretter aus Holz benötigen in der Regel keine besondere Pflege da sie Naturprodukte sind. Wir empfehlen jedoch, unsere Brotzeitbretter wie folgt zu behandeln:

- Nach dem Gebrauch sollten sie **feucht abgewischt** und alle **Speisereste gründlich entfernt** werden. Mit Spülmittel und heißem Wasser abwischen.
- Das Fett welches sich zwischen den Poren festsetzt, lässt sich mit **kräftigem Bürsten entfernen**.
- Die feuchte Brotzeitbretter sollten **aufrecht stehend trocknen**. Das ist sehr wichtig, damit die Luft rings um das Brett problemlos zirkulieren kann. So entstehen nahezu **keine Spannungen im Holz beim Trocknen**.
- Unsere Brotzeitbretter dürfen auf **gar keinen Fall länger als 3 min im Wasser einweichen oder gar in der Spülmaschine gereinigt** werden! Die **hohen Temperaturen** beim Spülvorgang und das lange einwirken des Wassers würden **das Brett zerstören** und somit auch die **feine Gravur zunichte machen**.
- **Von Zeit zu Zeit** sollten die **trockenen/sauberen Brotzeitbretter** mit bestenfalls **Leinöl einölen** (Sie können uns kontaktieren und eine kleine Menge Leinöl bestellen/mitbestellen).
- **Leinölfirnis ganz dünn** auf das Brotzeitbrett auftragen **und kurz einziehen lassen**, Sie sollten **kein Öl auf der Oberfläche stehen lassen**. Mehrmals Ölen schadet nicht, solange der **Überstand abgenommen wird**.
- **Massivholz hat natürliche, keimreduzierende Eigenschaften. Die antibakterielle Oberfläche baut Bakterien und Keime fast vollständig ab**. Die Anzahl der Keime auf den Brotzeitbrettern hängt von der Materialdichte und von der Art und Sorgfalt des Reinigungsvorgangs ab. Je tiefer die Rillen (durch Schneiden) im Material sind, desto leichter können sich dort Bakterien einnisten.
- **Je größer die Dichte** des Materials desto **hygienischer ist das Brotzeitbrett**. Die **hohe Dichte** der Buche mit der **besonderen Härte** und der **hohen Abriebfestigkeit** eignet sich **hervorragend als Brotzeitbrett**.

Die aktuelle Version dieser Pflegeanleitung finden Sie auf unserer Homepage

<http://www.derholzwurmshop.de/brotzeitbretter/pflege-unserer-brotzeitbretter/>

Stand:05.2014

Copyright: All rights reserved to DerHolzwurmshop



Aktuelle Version

# Sind Brotzeitbretter aus Holz hygienisch?

*Brotzeitbretter aus Holz benötigen in der Regel keine besondere Pflege da sie Naturprodukte sind. Wir empfehlen jedoch, die Brotzeitbretter wie folgt zu behandeln:*

- Nach dem Gebrauch sollten sie feucht abgewischt und alle Speisereste gründlich entfernt werden. Mit Spülmittel und heißem Wasser abwischen.
- Das Fett welches sich zwischen den Poren festsetzt, lässt sich mit kräftigem Bürsten entfernen.
- Die nassen Brotzeitbretter sollten aufrecht stehend trocknen. Das ist sehr wichtig, damit die Luft rings um das Brett problemlos zirkulieren kann. So entstehen nahezu keine Spannungen im Holz beim Trocknen.

**Unsere Brotzeitbretter dürfen auf gar keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden! Die hohen Temperaturen beim Spülvorgang würden dem Holz schaden und somit auch die feine Gravur zerstören.**

- Von Zeit zu Zeit sollten die trockenen/sauberen Brotzeitbretter mit bestenfalls Leinöl einölen es ist aber auch jedes andere Speiseöl möglich
- Das Leinöl ganz dünn auf das Brotzeitbrett auftragen und kurz einziehen lassen, Sie sollten kein Öl auf der Oberfläche stehen lassen.
- Mehrmals Ölen schadet nicht, solange der Überstand abgenommen wird.

Massivholz hat natürliche, keimreduzierende Eigenschaften. Die antibakterielle Oberfläche baut Bakterien und Keime fast vollständig ab. Die Anzahl der Keime auf den Brotzeitbrettern hängt von der Materialdichte und von der Art und Sorgfalt des Reinigungsvorgangs ab. Je tiefer die Rillen (durch Schneiden) im Material sind, desto leichter können sich dort Bakterien einnisten und vermehren.

Je größer die Dichte des Materials desto hygienischer ist das Brotzeitbrett.

*Die hohe Dichte der Buche mit der besonderen Härte und der hohen Abriebfestigkeit eignet sich hervorragend als Brotzeitbrett.*

*Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass Küchenbretter aus Holz hygienischer als solche aus Plastik sind. Messerschnitte fügen Plastikbrettern auf Elektronenmikrograbebene deutliche Schäden zu, in denen sich Bakterien verstecken können. Eine Reinigung mit Schwamm, Seife und heißem Wasser ist so gut wie unmöglich. Solche Bretter müssen in die Spülmaschine, um erfolgreich gesäubert zu werden. Zwar ziehen sich ins Innere eines Holzbrettes Bakterien auch zurück, doch wegen natürlicher Stoffe im Holz vermehren sich diese nicht und sterben mit der Zeit. Zudem sind die Bakterien so tief im Inneren des Holzes, dass das Holz gespalten werden muss, um sie aufzuspüren.*

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Schneidbrett>

# Leinölfirnis!

## Allgemeines:

- Es wird aus der Flachs- oder Leinpflanze gewonnen. Die Samen des Flachs werden zerquetscht und kalt unter hohem Druck ausgepresst. Leinöl trocknet (bzw. Polymerisiert) durch die Aufnahme von Sauerstoff aus der Luft. Mit reinem Leinöl behandelte Hölzer sind erst nach mehreren Tagen durchgetrocknet. Um die schlechten Trocknungseigenschaften zu verbessern, werden dem Leinöl Trockenstoffe zugesetzt. Per Definition wird das Leinöl danach Leinölfirnis genannt.

## Eigenschaften:

- ✓ Speichel und Schweißechtheit
- ✓ diffusionsfähig
- ✓ schmutz- und wasserabweisend
- ✓ hervorragendes Eindringvermögen
- ✓ feuert die Holzmaserung an
- ✓ verleiht hellen Hölzern eine warme Honigtönung
- ✓ reißt nicht
- ✓ lässt sich bei Beschädigung örtlich nacharbeiten
- ✓ Leinölfirnis bildet keine Schicht auf dem Holz, sondern dringt in das Holz ein und kleidet die Poren aus.



## Inhaltsstoffe

- Reines Leinöl mit Zusatz von blei- und bariumfreien Trockenstoffen. Der PNZ-Leinölfirnis wird aus Leinsamen aus kontrolliertem Anbau gewonnen.
- Komplett lösemittelfrei!

## Trocknung:

- Leinöl trocknet nicht im herkömmlichen Sinne des Verdunstens, sondern härtet durch Aufnahme von Sauerstoff aus der Luft, also Oxidation, aus. Es handelt sich damit um eine Form der Polymerisation.
- Bei der Trocknung natürlicher Öle kann ein typischer Geruch auftreten, der nach wenigen Tagen verschwindet.

## Trockenzeiten:

Trockenzeit beträgt 12–36 Std. (abhängig von Temperatur und Luftfeuchtigkeit). Hohe Luftfeuchtigkeit und Kälte kann die Trockenzeit wesentlich verlängern. Die endgültige Härte wird nach ca. 4 Wochen erreicht, während dieser Zeit schonend behandeln.

## Wichtiges:

Da unsere Brotzeitbretter individuell für unsere Kunden angefertigt werden, ist der Leinölfirnis noch nicht vollständig ausgehärtet. Deshalb muss das Brett wie folgt behandelt werden!

- Eine Woche nicht benutzen und vor Spritzwasser schützen
- Hochkant im Raum (nicht Schrank) stehen lassen damit frische Luft um das Brett zirkulieren kann.
- Auf keinen Dokumenten abstellen und keine Dokumente darauf ablegen

!!!! Wir verwenden für die Oberflächenbehandlung unserer Brotzeit-/und Schneidebretter ausschließlich Leinölfirnis der Firma PNZ ([www.PNZ.de](http://www.PNZ.de)) !!!!

Stand: 10.2012

Copyright: All rights reserved to DerHolzwurmshop [www.DerHolzwurmshop.de](http://www.DerHolzwurmshop.de)