

Die erste Wahl für Küchenprofis

Die Boos-Block®-Vorteile:

- ▶ Nordamerikanisches Ahorn-Hartholz für dauerhafte Freude
- ▶ Geeignet für die Lebensmittelzubereitung
- ▶ Premiumqualität, nachwachsendes Holz aus nachhaltigem Anbau
- ▶ Erste Wahl für Kochprofis
- ▶ Schont durch seine Geschmeidigkeit die Klinge von hochwertigen Messern
- ▶ Mit der Erfahrung aus 125 Jahren Handwerkskunst hergestellt

Die bekannte Traditionsmarke – in den besten Küchen zuhause

Sie können ganz einfach die Lebensdauer eines Boos-Blocks® um fünf bis zehn Jahre verlängern ...

Bitte beachten Sie dazu folgende Tipps und Hinweise:

1. Lassen Sie niemals über einen längeren Zeitraum Wasser oder sonstige Flüssigkeiten auf dem Brett einwirken.
2. Um die Oberfläche sauber und hygienisch zu halten, benutzen Sie einen Spachtel oder Schaber. Verwenden Sie niemals eine Stahlbürste auf Ihrem Schneidebrett!
3. Tragen Sie in regelmäßigen Abständen (abhängig von der Häufigkeit der Verwendung, mindestens jedoch einmal monatlich) das Pflegeöl auf die Oberfläche Ihres Schneidbrettes auf. Verwenden Sie zum Auftragen einen Lappen aus Baumwolle, anschließend trocken lassen.
4. Niemals Fisch oder Geflügelfleisch auf dem Brett zubereiten, ohne die regelmäßige Pflege (siehe Punkt 3) betrieben zu haben! Vor der Verarbeitung von Fisch, Meerestieren oder Geflügel muss sichergestellt sein, dass die Feuchtigkeitsbarriere intakt ist. Nach der Zubereitung von Fisch oder Geflügel die Oberfläche sorgfältigst reinigen.
5. Niemals dauerhaft auf der gleichen Stelle schneiden. Wechseln Sie die Stellen, so dass die Schnitte gleichmäßig verteilt werden.

Reinigung: Das Brett niemals mit aggressiven Reinigungsmitteln behandeln oder einweichen! Verwenden Sie für die Reinigung nach Gebrauch einen Schwamm oder ein Synthetiktuch sowie milde Seife und Wasser. Anschließend mit einem Tuch trockenreiben.

Bitte beachten: Nicht für Spülmaschinen geeignet!