

SCHNEIDBRETT KIAAT MIT HEVEA UMRANDUNG- 33.5 X 26 CM

CHF 150.00 inkl. MwSt.

Wood Style

Material: Holz Massiv, Kiaat, Hevea
Region: Südafrika
Kategorie: Accessoires / Holzbretter / Schneidebretter

SKU: 240-1-1-1-1-1-3-1-1-1-2-1
Kategorien: Accessoires, Holzbretter / Schneidebretter, Südafrika

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieses Schneidbrett vereint höchste Qualität mit außergewöhnlicher Langlebigkeit und zeitlos schönem Design. Ein praktisches Küchenutensil, das nicht nur zuverlässig im Alltag begleitet, sondern auch optisch ein echtes Highlight auf jeder Arbeitsfläche ist.

Kiaat (Pterocarpus angolensis) – auch bekannt als Afrikanisches oder wildes Teakholz – ist ein edles Hartholz aus dem südlichen Afrika. Es ist schwer, robust und extrem langlebig. Dank seiner außergewöhnlichen Formstabilität und geringen Anfälligkeit für Feuchtigkeit eignet sich Kiaat nicht nur für Möbel und Böden, sondern auch perfekt für Schneidebretter.

Hevea-Holz, gewonnen aus dem Kautschukbaum, überzeugt durch seine helle, feine Maserung sowie hohe Dichte und Härte, die mit Eichenholz vergleichbar sind. Es ist ebenfalls sehr unempfindlich gegenüber Feuchtigkeitsschwankungen – ideal für langlebige Küchenutensilien.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Rutschfest:** Silikonfüße sorgen für sicheren Stand auf der Arbeitsfläche.
- **Komfortabel:** Bequeme Griffmulden erleichtern das Anheben und Transportieren.
- **Pflegeleicht:** Mit WoodStyle Mineralöl und heißem Wachs veredelt.
- **Ein Unikat:** Jedes Brett ist dank der individuellen Holzmaserung einzigartig – ähnlich dem Bild, aber immer ein Unikat.

Dave liebt und bearbeitet Holz schon seit seiner Kindheit. Er stellt hohe Ansprüche an seine Produkte und das spiegelt sich in der Verarbeitung wieder. Die Holzarten werden von Ihm so ausgewählt, dass man lange viel Freude an diesem Produkt hat. Die Gummifüsse verhindern das Wegrutschen und sorgen gleichzeitig dafür, dass das Brett nicht in eventuell überlaufender Flüssigkeit liegt.

Pflege-Tipps:

- Nach jedem Gebrauch mit Spülmittel und einer weichen Bürste reinigen.
- Keine Messer mit Wellenschliff verwenden, um die Oberfläche zu schonen.
- Nach der Reinigung gründlich trocknen lassen.
- Bei Bedarf das Brett mit etwas Öl (z. B. Olivenöl) pflegen, um das Holz frisch zu versiegeln.
- Rohes Fleisch (z. B. Poulet/Huhn) am besten auf spülmaschinengeeigneten Schneidbrettern schneiden ;)

Technische Daten:
Material: Kiaat-, Hevea-Holz, geölt
Länge: 33.5 cm

Breite: 26 cm
Stärke: 4 cm