

SCHNEIDBRETT KIAAT (TEAKHOLZ) - 43 X 32 CM

CHF 150.00 inkl. MwSt.

Wood Style

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

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Kiaat (Pterocarpus angolensis) ist ein Edelholz aus dem südlichen Afrika, auch bekannt als *Afrikanisches Teakholz* oder *wildes Teakholz* (Portugiesisch: *Girassonde*, Afrikaans: *Kiaat*). Das Holz ist schwer, stark und außerordentlich langlebig – ideal für hochwertige Möbel, Tischlerarbeiten und Fußböden.

Seine besonderen Eigenschaften machen es jedoch auch perfekt für Schneidebretter: Kiaat schrumpft extrem wenig, gilt als sehr formstabil und verändert sich weder bei Feuchtigkeit noch bei Kontakt mit Wasser. So bleibt es zuverlässig beständig und bietet die perfekte Grundlage für langlebige Küchenutensilien.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Rutschfest:** Silikonfüße sorgen für sicheren Stand auf der Arbeitsfläche.
- **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.

Dieses Schneidbrett überzeugt durch die hochwertige Verarbeitung und die sehr schöne Optik. Ein Blickfang für jede Küche oder Bar.

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-, Eiche- und Wenge-Holz, geölt
Länge: 43 cm
Breite: 32 cm

Stärke: 3.5 cm