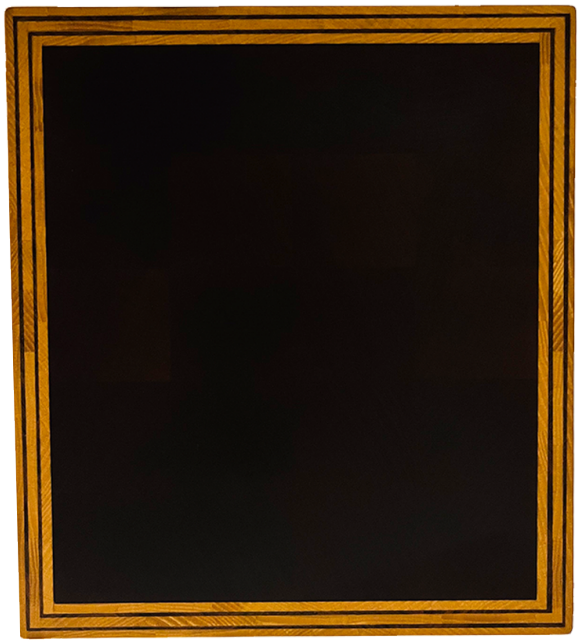

SCHNEIDBRETT KIAAT MIT UMRANDUNG AUS ESCHE UND SAPELE - 26.5 X 23.5 CM

CHF 170.00 **inkl. MwSt.**

Wood Style

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

SKU: 240-1-1-1-1-1-3-1-1-1
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.

Die Umrandung aus Esche und Sapele verleiht diesem Schneidbrett eine elegante und außergewöhnliche Optik. In Südafrika werden Bretter dieser Größe oft in Bars zum Schneiden von z.B. Limetten und anderen Früchten verwendet – ein klares Statement für Stil und Genuss im gehobenen Ambiente.

Sapele ist eine edle Mahagoniart, die Dave ausschließlich von verantwortungsvollen Partnern bezieht. Dank hoher Festigkeit und Widerstandsfähigkeit eignet sich Sapeliholz perfekt für langlebige Schneidebretter. **Esche** zählt zu den Harthölzern und überzeugt durch hohe Dichte, Festigkeit und Abriebresistenz. Dank ihrer außergewöhnlichen Elastizität übertrifft sie sogar die Zugfestigkeit von Eichenholz – robust und zugleich flexibel.

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-, Esche- und Sapele-Holz, geölt
Länge: 26.5 cm
Breite: 23.5 cm
Stärke: 3.6 cm