

Olivenholz-Boutique

brettlmacher.ch

Olivenholz – was sonst?!

Olivenholz ist seit ca. 7000 Jahren bekannt. Ein Olivenbaum kann bis zu 3000 Jahre alt werden. Die Olivenholz-Produkte werden aus bis zu 500 Jahre alten Bäumen gefertigt, **die keine Oliven mehr tragen.**

Da Olivenbäume sehr langsam wachsen, ist ihr Holz **besonders hart und dicht**. Das prädestiniert es auch für den Einsatz in der Küche, zumal es wegen seiner Härte besonders **schnittfest** ist. Olivenholz nimmt keine Gerüche an und **wirkt antibakteriell**. Das bedeutet, auf der Oberfläche eines Olivenholz Schneidebretts **können Bakterien nicht überleben** und sterben ab. Auf einer Kunststoffoberfläche hingegen sind die Bakterien keiner antibakteriellen Wirkung ausgesetzt, können daher auf dieser Oberfläche überleben und sich vermehren.

Bemerkenswert: Durch die charakterstarke Maserung des Holzes ist jedes Stück ein **Unikat**.

Hinweis: Massivholz „lebt“ und kann sich z. B. bei Temperaturschwankungen verziehen. Wenn das passiert, lassen Sie das Schneidebrett eine Nacht umgedreht ruhen. Dann sollte das Brett wieder in seine Ursprungsform zurückkehren und gerade sein.

Pflege: Einfache Reinigung von Hand mit lauwarmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nicht im Wasser liegen lassen und nachtrocknen. Gelegentlich ein paar Tropfen Olivenöl auf das Brett träufeln und einreiben. **Nicht spülmaschinenfest!**