

Wie Sie das perfekte Schneidebrett finden

09.03.2021, 13:53 | Industrie, Bau & Immobilien

Pressemitteilung von: *Schneidebretter*

Presseagentur: *Schneidebretter*

Ein Schneidebrett wird als Unterlage zum Schneiden der unterschiedlichsten Lebensmittel verwendet. Es ist eigentlich unentbehrlich für die vielseitigen Küchenarbeiten.

Ein Schneidebrett ist eigentlich unentbehrlich für die vielseitigen Küchenarbeiten. Dabei werden viele verschiedene Größen und auch Materialien angeboten. Besonders ansprechende Modelle erhalten Sie hier:
<https://schneidebrettkaufen.de/>

Die gebräuchlichsten Materialien sind Holz, Kunststoff und Glas. Aus hygienischen Gründen sollten Sie bei allen Schneidebrettern auf eine gründliche Reinigung und auch Pflege achten. Sehr gerne werden Schneidebretter aus Bambusholz genutzt, da sie aufgrund ihrer hohen Robustheit und guten Verarbeitungsqualität eine sehr lange Haltbarkeit besitzen. Da die Oberfläche vom Bambusholz sehr hart und widerstandsfähig ist, können nicht so leicht tiefe Schnitte im Holz entstehen, die eventuell eine Brutstätte für Keime und Bakterien bilden.

Auch Olivenholz, Nussbaumholz oder Buchenholz sind sehr empfehlenswert als Schneidebretter. Diese Holzarten wirken sogar antibakteriell. Sie enthalten Gerbstoffe, die Keime von Natur aus abtöten. Holzbretter sollten stets nur von Hand gereinigt werden und nicht in den Geschirrspüler gelegt. Sie können durch eine gute Pflege die Haltbarkeit Ihres Schneidebrettes deutlich erhöhen. Spülen Sie das Holzbrett nach dem Gebrauch zuerst mit kaltem und danach mit heißem Wasser gründlich ab. Weichen Sie das Holzbrett nicht im Wasser ein.

Verwenden Sie möglichst kein oder nur sehr wenig Spülmittel, da das Holz ansonsten mit der Zeit rissig werden kann oder den Geruch und Geschmack des Spülmittels annimmt. Dieser kann sich bei der nächsten Benutzung auf das Lebensmittel übertragen. Bei sehr hartnäckigen Flecken können Sie ganz wenig Essig benutzen. Auch Salz oder Zitronensaft eignen sich, um Gerüche zu entfernen. Nach der Reinigung lassen Sie das Holz-Schneidebrett richtig trocknen. Somit können sich keine Keime bilden. Danach reiben Sie das Holzbrett leicht mit einem Speiseöl ein. Hierfür eignen sich beispielsweise Olivenöl oder auch Kamelienöl.

Sie sind organisch und bilden einen Schutzfilm auf dem Holz. Zudem wird die natürliche Maserung des Holzes erhalten. Wenn sich nach einiger Zeit Rillen auf dem Holzbrett von den Messern gebildet haben, so bearbeiten Sie das Holzbrett mit feinem Schleifpapier und die Oberfläche wird wieder schön glatt. Schneidebretter aus Kunststoff hingegen können Sie in der Spülmaschine waschen. Sie eignen sich gut für Lebensmittel wie Fisch, Geflügel oder beispielsweise Zwiebel. Durch die Reinigung in einer Spülmaschine werden die Gerüche und Keime beseitigt.

Trotz einer guten Reinigung werden sich mit der Zeit Verfärbungen auf dem Schneidebrett aus Kunststoff bilden. Auch Einkerbungen durch scharfe Messer werden nach und nach entstehen. Dann ist es an der Zeit das Schneidebrett aus Kunststoff auszutauschen. Die Rillen bieten ansonsten Brutstätten für Bakterien und Keime.

Den Verfärbungen können Sie mithilfe eines Sonnenbades einige Zeit entgegentreten. Sollten die ersten Verfärbungen auftreten, so stellen Sie das Kunststoffbrett für ein paar Stunden in die Sonne. Die Schneidebretter aus Glas sind härter als die Messerklingen, wodurch die Messer schneller abstumpfen. Das ist der Nachteil des Materials.

Die Messer müssen oft nachgeschliffen werden oder ersetzt. Allerdings besitzen Schneidebretter aus Glas auch viele Vorteile. Das Material sieht stilvoll aus und ist zudem sehr stabil. Selbst bei intensiver Nutzung entstehen keine Kratzer oder Einkerbungen. Dadurch sind Schneidebretter aus Glas sehr hygienisch.

Es können sich im Gegensatz zu Brettern aus Holz oder Kunststoff keine Bakterien und Keime in den Rissen und

Kratzern ansiedeln. Zudem ist Glas geruchsneutral und lässt sich leicht reinigen. Geben Sie einfach etwas Spülmittel auf das Glas-Schneidebrett und waschen Sie es mit Wasser ab. Selbst in den Geschirrspüler können Sie das Glas-Schneidebrett geben. Es ist von großem Vorteil und auch hygienischer, wenn Sie für die unterschiedlichen Lebensmittel auch verschiedene Schneidebretter benutzen.

Wenn Sie strikt trennen, so können sich nicht so leicht Keime vermehren. Benutzen Sie beispielsweise das gleiche Schneidebrett für Geflügel und danach für Brot, so können die Keime des Geflügels leicht auf das Brot übergehen, was für Ihre Gesundheit gefährlich werden kann. Deshalb benutzen Sie am besten ein Brett für Geflügel und Fleisch, ein anderes für Fisch.

Weiterhin sollten Sie ein Schneidebrett nur für Brot und Backwaren haben und ein weiteres Brett für pflanzliche Produkte. Bei dem Brett für Obst und Gemüse kann ein Schneidebrett mit einer Safrille entlang der Kante sehr vorteilhaft sein. Die austretenden Säfte fließen in die Rille und verschmutzen nicht Ihre Küche. Für das Schneiden von Rohkost, Obst und Gemüse, sowie auch für Brot eignet sich ein robustes Holz-Schneidebrett sehr gut.

Für die Schneidearbeiten mit aromatischen und keimreichen Lebensmitteln wie Fisch, Geflügel und Zwiebeln bzw. Knoblauch können Sie idealerweise ein Brett aus Kunststoff oder Glas verwenden. Dieses wird dann schnellstmöglich in der Spülmaschine gereinigt. Gerade in der Küche ist Sauberkeit besonders wichtig für die Gesundheit. Lebensmittel können schnell mit gefährlichen Keimen in Berührung kommen und für die Gesundheit des Menschen gefährlich werden.

Die Wärme und Feuchtigkeit auf den Schneidebrettern stellen hierbei ideale Bedingungen für Bakterien und Keime dar, weil diese Faktoren die Vermehrung essenziell begünstigen. Deshalb legen Sie nicht nur viel Wert auf eine richtige Reinigung und Pflege Ihrer Schneidebretter, sondern verwenden Sie viele Schneidebretter für die unterschiedlichen Lebensmittel.

Wählen Sie hier das jeweils passende Schneidebrett aus: <https://schneidebrettkaufen.de/>

Verantwortlicher für diese Pressemitteilung:

Schneidebretter
Herr Andreas Heidinger
Brucknerstr. 15
74821 Mosbach
Deutschland

fon ..: 0160/97583943
web ..: <https://schneidebrettkaufen.de>
email : Andreas.Heidinger@web.de

Pressekontakt:

Schneidebretter
Herr Andreas Heidinger
Brucknerstr. 15
74821 Mosbach

fon ..: 0160/97583943
web ..: <https://schneidebrettkaufen.de>
email : Andreas.Heidinger@web.de

News-ID: 1206496 • Views: 801 (Stand: 12.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1206496/Wie-Sie-das-perfekte-Schneidebrett-finden.html>