



GOURMET Akazie Schneidbrett
GOURMET Acacia Cutting Board

GEBRAUCHS- UND
PFLEGEANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR
USE AND CARE

Über Culilux

Die Marke **culilux®** steht für erschwinglichen Luxus bei kulinarischen Werkzeugen. In unsere Produkte sind über 35 Jahre Erfahrung bei der Entwicklung und Vermarktung von marktführenden Premium-Haushaltswaren eingeflossen. Das Ergebnis sind Qualität und Performance auf höchstem Niveau, aber zu einem erschwinglichen Preis aufgrund der exklusiven Direktvermarktung und Produktion bei handverlesenen asiatischen Lieferanten.



In die Entwicklung unseres **culilux® GOURMET Akazie Schneidbretts** haben wir die Anforderungen von Profis und Gourmets mit einfließen lassen: Ein gutes Schneidbrett sieht nicht nur schön aus, sondern liegt auch satt und stabil auf der Arbeitsplatte, ist hart genug, um schnelles Schneiden im Wiegeschnitt zu ermöglichen, aber gleichzeitig schonend für das Messer, damit die Schneide sich nicht abnutzt und die Schärfe lange erhalten bleibt.

Entstanden ist somit ein Schneidbrett, welches nicht nur in jeder Küche ein Hingucker ist, sondern auch höchste Anforderungen an die Funktion erfüllt:

- **Messerschonend:** Stirnholz schont die Schneide, da in die Faser geschnitten wird anstatt diese zu durchtrennen. Dabei wird die Faser zur Seite gedrückt und springt nach dem Schneiden zurück, so dass keine tiefen Schnitte im Brett verbleiben.
- **Hygienisch:** Stirnholz ist nicht nur aufgrund der antibakteriellen Eigenschaften des Holzes hygienisch. Da sich die Schnitte wieder schließen und keine tiefen Furchen entstehen, können sich somit auch keine Keime ansammeln.
- **Doppelseitig:** Eine Seite mit Safrille zum Aufschneiden von Fleisch, eine glatte Seite zum Abstreifen des Schneidguts ohne hinderliche Rille.
- **Praktisch:** Mit Eckzone für Schnittgut bzw. zum Auffangen von Bratensaft, sowie mit Ausguss, der das unkontrollierte Abfließen von Flüssigkeit über den Rand verhindert.
- **Nachhaltig:** Durch Holz aus zertifiziert nachhaltigem Anbau.

About Culilux

The **culilux®** brand stands for affordable luxury in culinary tools. Over 35 years of experience in developing market-leading premium kitchenware went into the making of our products, resulting in quality and performance on highest level, but at reasonable prices due to the direct-to-consumer marketing and production by hand-picked Asian suppliers.

When developing our **culilux® GOURMET Acacia Cutting Board** we considered the requirements of professionals and gourmets alike: A good cutting board does not only look appealing, but it rests solidly on the countertop, is hard enough to allow fast rock-chopping, and at the same time is gentle on the cutting edge of your knife, so the sharpness can be retained for a long period of time.

The result is a cutting board that not only is an attraction in every kitchen, but also is highly functional:

- **Gentle on knives:** End-grain wood is gentle on the cutting edge, since one is cutting into the fiber instead of severing it. Thus, the fiber will be pushed aside and will spring back after the cut, avoiding deep scars in the wood.
- **Hygienic:** End-grain wood is not only hygienic due to the anti-bacterial properties of the wood. Since the fibers will spring back, it prevents deep cuts in the board where bacteria could accumulate.
- **Reversible:** One side with juice groove for slicing of meat, and one side without the juice groove that would be a hindrance when scraping off cut food from the board.
- **Practical:** With corner compartment for collecting waste or juices, and a spout for pouring off liquids and preventing an uncontrolled overflow.
- **Sustainable:** By using wood from certified sustainable forestry.

Gebrauch und Pflege

Ein schönes Schneidbrett aus Holz ist immer ein Hingucker in der Küche. Aber Holz ist auch ein Naturprodukt, welches auf Feuchtigkeit reagiert und Flüssigkeiten aufnimmt, so dass sich dadurch Flecke bilden können, sich das Brett verbiegen kann, und bei starkem Verbiegen sogar reißt oder bricht. Da Holz auch weicher als Messerstahl ist, sind Einschnitte, die das Brett nach einigen Jahren unschön aussehen lassen können, unvermeidbar.

Dennoch, wenn man einige einfache Regeln befolgt und sein Schneidbrett entsprechend pflegt, ist es nicht schwierig, das Brett immer sauber, attraktiv und perfekt gerade zu halten.

Zu Anfang die wichtigsten Regeln:

NIEMALS

- das Brett in der Spülmaschine reinigen. Die hohe Temperatur und das Spülmittel führen dazu, dass sich das Brett verbiegt und splittet. Selbst nur ein Spülgang kann ein Schneidbrett zerstören, wie auch alle anderen Produkte aus Holz!
- das Brett im Wasser liegen lassen, außer für ein kurzes Abtauchen. Es kann sonst Wasser aufsaugen, reißen, brechen, sich verbiegen oder verdrehen.
- das Brett in die Mikrowelle oder andere Öfen legen, da es austrocknen und brechen kann.
- das Brett in der Nähe von Wärmequellen liegen lassen. Bitte daran denken, dass sich Holz bei Temperaturen von über 300°C entzündet.
- heiße Küchenartikel wie Teekessel, Töpfe oder Pfannen auf das Brett stellen. Warme Lebensmittel, z.B. Steaks, sind unproblematisch und beschädigen das Brett nicht.
- das Brett mit aggressiven Spülmitteln reinigen, da diese dem Brett übermäßig Öl entziehen.
- mit Bleichmitteln reinigen, da dies das Holz zu stark austrocknet und ausbleicht.
- das Brett mit Pflanzenölen ölen, da diese ranzig werden und unangenehme Gerüche entwickeln, die sich auf die Lebensmittel übertragen können.
- das nasse Brett mit einer flachen nassen Seite nach unten trocknen. Falls eine Seite schneller trocknet als die andere, verbiegt sich das Brett.

Use and Care

A nice wooden cutting board is always an attraction in the kitchen. But, as we all know, wood is a natural material that reacts to humidity or soaks up liquids, may stain and warp as a result, or even break in case of excessive warping. It also is a soft material, so that it's impossible to avoid cutting marks on your cutting board over the years.

Still, by following some basic dos and don'ts and applying a little care, it's easily possible to keep your board clean, shiny and perfectly straight for a very long time.

First some basic, but extremely important rules:

DO NOT

- put a wooden cutting board in the dishwasher, because the heat and the water will cause the wood to warp and splinter. One dishwasher cycle can destroy a cutting board, like any other wooden product!
- submerge the board in water for anything other than a quick dunk, as it will soak-up water and can warp, bow, twist, crack or all of those.
- put the board into the microwave or other ovens, as they may dry out and crack.
- put the cutting board near heat sources. Don't forget it is made of wood and thus flammable at temperatures exceeding 300°C.
- put hot utensils on the cutting board like tea pots or fry pans. However, putting hot food like steaks on the board is no problem.
- wash the cutting board with aggressive detergents, as those will remove excessive amounts of oil and make the color fade.
- clean the board with bleach. This will stain and excessively dry the wood.
- use olive or vegetable oil for oiling, as those oils will turn rancid and produce an unpleasant smell that can be transferred to your food.
- put the wet cutting board flat on one side to dry. Drying on one side quicker than on the other will cause the wood to warp.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Ihr **culilux® GOURMET Akazie Schneidbrett** wird vor der Auslieferung sorgfältig auf Fehler geprüft. Holz ist aber ein Naturprodukt, welches durch Einzigartigkeit besticht. Kleine Unregelmäßigkeiten im Holz sind ein Teil davon und deshalb normal.

Das Brett wird werksseitig geölt und sollte für einige Wochen ohne vorheriges Ölen verwendet werden können.

Da die Zeitspanne zwischen Produktion und dem ersten Gebrauch sowie das Klima bei der Lagerung nicht genau kontrolliert werden können, ist es eventuell notwendig, das Brett zu ölen, obwohl es noch neu ist.

Um zu testen, ob dies nötig ist, etwas Wasser auf das Brett sprengeln. Solange das Wasser abperlt, ist es ausreichend gut geölt. Falls nicht, bitte, wie in dieser Anleitung beschrieben, ölen.

Warum muss ein Schneidbrett geölt werden?

Das Ziel des Ölens ist, dass das Öl in das Holz eindringt und die Holzfasern vollständig mit Öl gesättigt werden. Somit wird das Aufsaugen von anderen Flüssigkeiten (u.a. auch Blut und Bakterien) verhindert. Solange die Fasern gesättigt sind und keine Flüssigkeit aufnehmen, wird sich das Holz nicht ausdehnen oder zusammenziehen und somit auch nicht verbiegen, reißen oder, im Falle von extremem Verbiegen, brechen.

Darüber hinaus belohnt ein gut geöltes Schneidbrett mit den satten Farben eines schönen frischen Holzes.

Da das Waschen des Brettes das Öl mit der Zeit auswäscht, ist es erforderlich, ein Schneidbrett aus Holz regelmäßig zu ölen.

Wann muss ein Schneidbrett geölt werden?

- Wenn das Holz komplett oder stellenweise sichtbar heller und weniger gesättigt wirkt (i.d.R. anfangs in der Brettmitte).
- Wenn sich das Brett rau und trocken anfühlt.
- Wenn Flüssigkeiten nicht mehr abperlen, sondern vom Brett aufgesogen werden.

Wie oft muss ein Schneidbrett geölt werden?

Dies ist abhängig vom verwendeten Öl bzw. Wachs, wie häufig es verwendet und wie

es gereinigt wird.

*Als Faustregel gilt: Etwa **6- bis 12-mal im Jahr**, je nach Zustand des Brettes.*

Welches Öl sollte man zum Ölen verwenden?

- *Vor der Verwendung jeglicher Art von Öl oder Wachs zur Pflege von Schneidbrettern unbedingt sicherstellen, dass diese lebensmittelecht sind!*
- **Mineralöl** ist eine einfache und gute Wahl. Es ist sowohl geruchs- und geschmacksneutral als auch farblos.
- Auch **Leinöl** für die Holzpflege ist gut geeignet. Leinöl ist ein trocknendes Öl. Die Trocknung wird häufig durch Polymerisation oder die Zugabe von Trockenmitteln beschleunigt. Wenn das Öl in den Fasern trocknet, wird das Holz gehärtet und stabilisiert. Es wird somit vor dem Verbiegen geschützt, die Sichtbarkeit von Einschnitten reduziert und das Auswaschen des Öls verlangsamt. Das Brett muss weniger oft geölt werden als bei der Verwendung von Mineralöl.
- **Bienenwachs** ist ebenfalls beliebt. Da hartes Wachs nur schwer aufgetragen werden kann, wird eine mit Mineralöl versetzte Creme empfohlen. Bienenwachs produziert sattere Farben und schützt besser gegen Flüssigkeiten als reines Mineralöl.
- **Pflanzenöl unbedingt vermeiden, da es ranzig wird!**

Wie wird ein Schneidbrett geölt?

- Etwas Öl in die Mitte des Brettes gießen, mit einem trockenen Tuch auf dem Brett verteilen und mit kreisenden Bewegungen einreiben. Falls das Brett sehr trocken ist, kann es durchaus große Mengen von Öl aufsaugen.
- Bei Bienenwachs oder Wachscreme das Tuch in das Wachs tauchen und mit kreisenden Bewegungen in die Fasern einarbeiten.
- Öl oder Wachs so lange zuführen, bis das Brett gesättigt ist und kein Öl bzw. Wachs mehr aufnimmt.
- Sicherstellen, dass das Öl bzw. das Wachs gleichmäßig aufgetragen wird, auch auf den Seitenflächen.
- Überflüssiges Öl abreiben, das Brett auf eine Seitenfläche stellen und über Nacht trocknen lassen, bis das Öl komplett aufgesogen ist.

BEFORE FIRST USE

Your culilux® GOURMET Acacia Cutting Board has undergone a strict quality inspection prior to delivery. But wood is a natural product and its uniqueness an important part of its appeal. Smaller irregularities in the wood are a part thereof and thus normal.

The board comes with an oil finish that should hold up for some weeks before the board needs to be oiled for the first time.

However, as the time between production and first use and the climate the board has been exposed to can't be perfectly controlled, it may be necessary to oil the board even though it has barely been used.

To test, sprinkle some water on the board. As long as water will be repelled and form drops, it is still sufficiently oiled. If not, apply oil in accordance with the instructions in this manual.

Why do I need to oil a wooden cutting board?

The goal is for the oil to penetrate the wood and saturate the wood fibers, thus preventing moisture or liquids (including blood or bacteria) from soaking into the board.

As long as the fibers are saturated and don't soak up liquids, the wood will not expand or shrink and therefore will not cause the board to warp or crack in case of extreme warps. In addition, a well-oiled board will reward with a rich and saturated look of the wood. Since oil in the board will be washed out over time by cleaning, regular oiling of the board is a necessity.

When do I need to oil a cutting board?

- If it has become obviously brighter or light spots start to appear on the surface (usually in the middle of the board).
- If the board's surface feels dry and rough.
- If liquids will no longer be repelled, but get absorbed by the wood.

How often to oil or wax a cutting board?

It depends on which oil or wax was used, how often the board is used and how it is cleaned.

As a rule of thumb: 6–12 times a year, depending on the board's condition.

Which oil to use for oiling a cutting board?

- *Prior to using any oil or wax on a cutting board, make sure it's food grade!*
- Mineral oil is a good and easy choice, because it is odor-, taste- and colorless.
- Linseed oil is another popular option. It's a drying oil, with the drying process often enhanced by polymerization or the addition of drying agents. As the oil dries within the wood fibers, it hardens and stabilizes the wood and produces a stronger protection against bending, knife marks and washing out of the oil during cleaning. Subsequently it needs less frequent oiling than a non-drying (mineral) oil.
- Another great option is beeswax. As it's difficult to apply hard wax on the board, it's recommended to use a mineral oil and beeswax cream. It will make the board shinier and more waterproof than straight-up mineral oil.
- *Avoid cooking oil, as it will go rancid!*

How to oil or wax a cutting board?

- Pour a small amount of oil in the center of the board, distribute it on the board with a dry towel, and rub it in in circular motion. If the board is very dry, it can absorb large amounts of oil.
- In case of wax or wax-cream, dip the towel in the cream and work it into the wood fibers in circular motion.
- Keep adding oil or wax until the board no longer absorbs it and is thus saturated.
- Make sure that the oil or wax is evenly distributed on all areas of the board, including the sides.
- Wipe off excessive oil, put the board upright and let it absorb the oil overnight.

Was tun, wenn mein Schneidbrett unschöne Einschnitte zeigt?

Stirnholzbretter sind in gewissem Maße selbstheilend, was zwar tiefere Einschnitte verhindert, allerdings keine oberflächlichen.

- Um die Sichtbarkeit der Einschnitte zu reduzieren, hilft Einölen. Allerdings wird dies die Einschnitte nicht komplett eliminieren.
- Den Originalzustand des Brettes wiederherzustellen ist aber nicht schwierig. Dazu sollte man das Schneidbrett komplett mit Schleifpapier abschmirlen: Idealerweise sollten mindestens zwei unterschiedliche Körnungen verwendet werden. Zuerst mit einem groben Schleifpapier (Körnung 100 oder 120) arbeiten, danach mit einem feineren Schleifpapier (Körnung 240). Es ist nicht unbedingt erforderlich, darüber hinaus mit noch feineren Körnungen zu schleifen, jedoch verfeinert ein feinerer Schliff die Oberfläche des Schneidbretts. Eine glattere Oberfläche wird Flüssigkeiten besser abstoßen als eine raue.

Wie sollte man ein Schneidbrett reinigen?

- Um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern, das Schneidbrett sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Immer gleichmäßig auf beiden Seiten reinigen. Danach gleich mit einem Geschirrtuch abwaschen und zum Trocknen auf die Seite stellen. Somit vermeidet man ein Verziehen des Schneidbretts.
- Das Brett sollte regelmäßig desinfiziert werden (monatlich oder nach dem Schneiden von rohem Fleisch oder Fisch). Dazu Weißweinessig gleichmäßig auf dem Brett verteilen, idealerweise mit einer Sprühflasche. Für 1–2 Minuten einziehen lassen und danach mit einem feuchten Tuch abreiben.
- Um Gerüche zu entfernen, das Brett beidseitig mit einer halbierten Zitrone einreiben, für 1–2 Minuten einwirken lassen und mit einem feuchten Tuch abreiben.
- Zum Entfernen von hartnäckigen Flecken, Backpulver auf dem Brett verteilen, mit einem feuchten Tuch einreiben und nach dem Einwirken abspülen.

Weitere passende Produkte aus dem culilux® Sortiment:

culilux® KOBE Küchenmesser

Gefertigt aus schwedischem 14C28N Premium-Stahl und gehärtet auf HRC63. Perfekte Balance und Ergonomie mit dem attraktiven Micarta-Griff. Rasiermesserscharf durch japanischen Dünnschliff und Honbazuke-Abzug.

culilux® Schleifstein Set PRO

Für permanent scharfe Messer auf Profi-Niveau mit einer rasierklingscharfen und spiegelblanken Schneide.



knife-o-pedia

Ausführliche Informationen zum Thema Schneidbretter, Schneiden und Küchenmesser finden Sie auf unserer Online-Wissenssammlung [knife-o-pedia](http://www.knife-o-pedia.com).

Detailed information on the subject of cutting boards, cutting and kitchen knives can be found on our online knowledge base [knife-o-pedia](http://www.knife-o-pedia.com).



www.knife-o-pedia.com

What to do if my board shows cutting marks?

End-grain boards have a self-healing ability, since the cut fibers will spring back. This will prevent deep scars in the board, but superficial cutting marks will still be visible.

- **Oiling** the cutting board will help to reduce the visibility of cutting marks, but may not eliminate them completely.
- However, restoring the original pristine look of the board is not too difficult. Just **sand the board with sand paper:**

You should use a minimum of two different grits. Start with a coarser sandpaper (100 or 120 grit), followed by a finer one (minimum 240 grit). Using an even finer grit in addition to that is not essential, but will help to refine the surface. After all, liquids will more easily be repelled by a smoother surface than a rougher one.

How to clean your cutting board?

- To avoid bacteria, the board needs to be washed immediately after use with warm water and dish soap.
- To avoid warping, make sure that the board is always washed on both sides. Dry it afterwards with a dish towel and let it air-dry standing upright on the side.
- Sanitize your board regularly (once a month or after cutting raw meat or fish) by applying white vinegar over the surface, preferably with a spray bottle. Let it sit for a minute or two and wipe it off with a damp cloth.
- For removing smells, rub a halved lemon over the surface, let it sit for a minute or two and wipe off the board with a damp cloth.
- For removing stubborn stains, sprinkle baking soda over the board, rub it in with a warm, damp cloth and rinse off any excess baking soda.

Schleifstein Set PRO
Whetstone Set PRO

3 Schleifsteine
Whetstones
400 / 1000 / 6000
+ Zusatztteile
Accessories



More matching products from the culilux® range:

culilux® KOBE Kitchen Knife

Made of Swedish 14C28N premium steel, hardened to HRC63.

Perfect balance and ergonomics with an attractive Micarta handle.

Razor-sharp due to Japanese thin blade geometry and Honbazuke-sharpening.

culilux® Whetstone Set PRO

Keep your blades sharp permanently on a professional level with a razor-sharp and mirror-finish cutting edge.

Wir hoffen, dass Sie mit unseren Produkten viel Freude haben!
We hope that you will enjoy using our products!

Falls Sie Fragen zu Ihrem Schneidbrett haben,
können Sie uns wie folgt kontaktieren:

Should you have questions concerning your cutting board,
please contact us at:

<https://pge.me/culilux-acacia-cuttingboard>



Wir beantworten jedes Anliegen innerhalb von 24 Stunden.

We will come back to you within 24 hours.



culilux® ist eine registrierte Marke der
culilux® is a registered trademark of

KMG Trading e.K.
Am Köllerweg 4
51381 Leverkusen
Germany

www.culilux.com

