

# VINLIGNA

## PFLEGEHINWEISE BARRIQUE SCHNEIDEBRETT



### Kontakt

Website: <https://vinligna.com>

Telefon: +49 6362 309 49 90

E-Mail: [info@vinligna.com](mailto:info@vinligna.com)

Adresse: Industriestraße 19, 67821 Alsenz

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem handgefertigten Schneidebrett! Dieses einzigartige Stück wurde aus alten Barrique-Fässern gefertigt, die zuvor zur Reifung von Wein verwendet wurden. Jedes Schneidebrett ist ein Unikat mit einer ganz eigenen und besonderen Geschichte.

#### **Material:**

- Holz: Eichenholz aus recycelten Barrique-Fässern
- Herkunft: Barrique-Fässer aus renommierten Weinregionen, aufbereitet und verarbeitet in Alsenz (Rheinland-Pfalz)

#### **Besondere Merkmale:**

- Einzigartige Optik: Struktur und Farbgebung des Holzes spiegeln den Einfluss des Weins wider. Da das Schneidebrett aus natürlichem Holz besteht, können Farbe, Maserung und Textur variieren. Diese natürlichen Unterschiede sind keine Fehler, sondern unterstreichen die Einzigartigkeit jedes VINLIGNA-Produktes.
- Nachhaltigkeit: Durch die Wiederverwendung von Barrique-Fässern trägt jedes Schneidebrett zur optimalen Nutzung aller Holzbestandteile bei und gibt dem hochwertigen Eichenholz ein zweites Leben.

#### **Gebrauchsanweisung:**

1. Vor dem ersten Gebrauch: Das Brett mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
  2. Reinigung: Nach Gebrauch mit warmem Wasser reinigen. Das Brett sollte nicht in die Spülmaschine gegeben werden, da dies das Holz beschädigen kann.
  3. Trocknung: Lassen Sie das Brett stehend trocknen, um eine gleichmäßige Belüftung zu gewährleisten und Verformungen zu vermeiden.
  4. Pflege: Reiben Sie das Schneidebrett etwa einmal im Monat mit einem lebensmittelechten Öl ein, um das Holz zu nähren und seine Langlebigkeit zu sichern.
- Das Schneidebrett eignet sich hervorragend als Unterlage beim Schneiden von beispielsweise Brot, Obst und Gemüse.
  - Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Töpfen oder Pfannen, da extreme Hitze das Holz schädigen kann.

Falls Sie Fragen zur Pflege oder zum Gebrauch Ihres Schneidebretts haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Vielen Dank, dass Sie sich für ein Stück entschieden haben, das Geschichte, Nachhaltigkeit und Handwerkskunst vereint!