

Pflegehinweise - Ganz kurze Version (Für Profis)

- Lagern Sie Ihre isenberg® Holzprodukte trocken
- Wischen Sie sie bei Bedarf nur feucht ab (nicht nass)
- Tauchen Sie Ihre isenberg® Holzprodukte nicht im Wasser unter
- Geben Sie sie nicht in die Spülmaschine
- Ölen Sie sie gelegentlich nach

Pflegehinweise - Kurze Version (Für Erfahrene)

Unsere Holzprodukte werden teilweise (Rollhölzer, Rollholzhalter), bevor sie zur Auslieferung kommen, mit einem Lebensmittelöl behandelt. Das Öl zieht in das Holz ein und hilft so, dieses zu pflegen. So erhält z.B. Ihr Rollholz einen frischen Glanz, satte Farben und Stoffe, wie z.B. Wasser, können nicht so leicht in das Holz eindringen.

Einige Produkte (z.B. Pizzabretter, Flammkuchenbretter, Grillzangen, Pizzaschießer, Schneidbretter) müssen vor dem ersten Benutzen noch geölt werden!

Bitte bedenken Sie, dass Seife und Spülmittel fettlösend sind. Beim Spülen von Geschirr ist es genau das, was Sie erwarten. In Verbindung mit unseren Holzprodukten ist dies aber nicht wirklich zu empfehlen. Das Spülmittel entfernt das schützende Öl, dadurch wird das Holz wieder anfälliger für Flecken und kann schneller austrocknen.

Daher gilt, wer seine Holzprodukte hegt, der pflegt. Bitte ölen Sie sie regelmäßig ein. Dadurch halten Ihre Holzprodukte nicht nur länger, sondern sie sehen auch nach Jahren des Benutzens noch immer top aus.

Welches Öl sollten Sie nehmen?

Im Prinzip eignet sich jedes normale Speise-Öl für die regelmäßige Pflege von unseren Holzprodukten und Holzartikeln (Als Ausnahme sehen wir hier das Oliven-Öl. Es kann ggf. ranzig werden und unangenehm riechen. Einige unserer Kunden schwören aber auch auf eben genau dieses Öl.) Ölen Sie das Holz gleichmäßig ein. Bei unseren Brettern (Schneidbretter, Pizzabretter etc.) empfehlen wir immer beide Seiten zu ölen, damit sich die Bretter nicht verziehen.

Ölen der isenberg® Holzprodukte

(und natürlich auch anderer, unlackierter, Holzwerkzeuge in der Küche):

- **1. Ölen** (Tragen Sie reichlich Öl mit einem Pinsel oder ein einem fusselfreien Tuch auf das Holz.)
- **2. Etwas Zeit** (Stellen Sie das Holz hochkant und lassen Sie das Öl einziehen, gern für ein paar Stunden.)
- **3. Streicheleinheiten** (Mit Küchenrolle oder einem Tuch das überschüssige Öl aufnehmen und das Holz nachpolieren.)
- **4. Luft** (Lassen Sie das Holz über Nacht hochkant stehen, damit es lüften kann.)

Ein Tipp von uns Holz-Liebhabern

Wenn Sie das Öl vor dem Auftragen auf ca. 80° erhitzen, wird es deutlich tiefer in die Fasern vom Holz einziehen, und stellt so eine gute Grundpflege dar. Wir empfehlen dies, je nach Nutzung, alle 8 – 10 Wochen durchzuführen. (In der Küche zuhause sollte es 1 – 2x im Jahr genügen.)

Achtung: Bitte seien Sie hier besonders vorsichtig, heißes Öl kann zu schmerzhaften Verbrennungen führen! Nutzen Sie ein Thermometer, um die Temperatur zu kontrollieren.

Pflegehinweise - Lange Version (Für Liebhaber)

1. Allgemeines

Beim Umgang mit behandelten Hölzern gibt es ein paar Dinge zu beachten. isenberg® Holzprodukte zeichnen sich durch Beständigkeit gegen Schmutz und Feuchtigkeit aus, wenn sie richtig behandelt werden.

Produkte aus Holz sind starken Beanspruchungen ausgesetzt. Da kann es nicht ausgeschlossen werden, dass es über die Zeit der Nutzung zu Verformungen oder Rissen kommen kann, für welche wir keine Gewährleistung übernehmen können. Holz ist ein Naturprodukt, und die Natur kann man eben nicht regeln. Maserungen, Farbunterschied etc. können von uns nicht beeinflusst werden und sind ein Qualitätsmerkmal von natürlichen Produkten. Auch beim Lagern gibt es zu beachten, dass die Holzprodukte (hier besonders die Bretter), luftig gelagert werden sollten. Liegen sie z.B. dauerhaft/länger auf einer Fläche (Arbeitsplatte, Schrankboden) würde man das Holz einseitig absperren, das Holz würde zu „arbeiten“ beginnen, und sich verformen. Es muss gewährleistet werden, dass Holz auch auf den Auflageflächen ausreichend belüftet wird (z.B. durch Gummipoppen, Halterungen oder untergelegte Leisten). Auch Wasserdampf sollte unbedingt vermieden werden.

2. Pflege des Holzes

In den meisten Fällen reicht es aus, die isenberg® Holzprodukte ohne Spülmittel feucht (nicht nass) abzuwischen oder unter fließendem Wasser abzuspülen. Es sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass Sie stets alle Seiten der Produkte anfeuchten. So sollten beim Trocknen keine Verspannungen im Holz entstehen. Wir empfehlen Ihnen daher, die Produkte aufrecht zu trocknen, damit die Luft frei um das Holz zirkulieren kann.

Bitte die isenberg® Holzprodukte niemals im stehenden Wasser liegen lassen, in der Spülmaschine reinigen, oder zum Trocknen auf die Heizung oder vor den Ofen legen. Eine völlige Durchnässung in der Spüle, aggressive Spül- und Reinigungsmittel sowie die hohen Temperaturen (zu schnelles Trocknen) können den Produkten schaden.

Sollten Sie z.B. mit stark färbenden oder geruchsintensiven Lebensmitteln arbeiten, empfehlen wir Ihnen z.B. unsere Schneidbretter kurz mit kaltem Wasser abzuspülen, die Lebensmittel zu verarbeiten, und danach die Bretter direkt mit kaltem Wasser nach zu spülen.

3. Nachträgliches Ölen

Geölte Holzprodukte sollten von Ihnen regelmäßig nachbehandelt werden. Durch die mechanische und physikalische Beanspruchung nutzt sich die geölte Oberfläche mit der Zeit ab. Besonders in der Anfangszeit sollte das Holz durch regelmäßiges nachölen „gesättigt“ werden. Wir empfehlen Ihnen hier, je nach Beanspruchung, unsere Holzprodukte regelmäßig nachzuölen. Machen Sie sich keine Gedanken, dass Sie Ihre isenberg® Holzprodukte zu viel ölen könnten. Solange Sie das Öl gleichmäßig auf allen Stellen des Holzes verteilen, und es somit überall in die Oberfläche einziehen kann, sättigt es das Holz und schützt es von innen.

4. Reparieren

Sie können leicht verunreinigte Stellen mit einem feinen Schleifpapier (240er – 400er Korn) in Faserrichtung ausschleifen. Danach bitte sorgfältig entstauben und die geschliffenen Stellen nachölen (wie oben beschrieben). Sollten sich in Ihrem isenberg® Produkt tiefe Schnittspuren (z.B. bei den Schneidbrettern) befinden, können Sie diese zuerst mit einem etwas gröberem Schleifpapier (80er – 120er Korn) in Faserrichtung abschleifen, und danach mit feinem Schleifpapier (240er – 400er Korn) nachschleifen. Auch hier anschließend wieder entstauben und nachölen.

5. Weitere Informationen

Für Gebrauchs- und Küchengegenstände aus Holz (z.B. Grillzangen, Rollhölzer, Schneidbretter, Kochlöffel, Pizzabretter etc.) empfehlen wir Küchenöle, wie z.B. Raps-, Sonnenblumen-, Walnuss- oder Olivenöl.