



GOURMET Akazie Schneidebrett
GOURMET Acacia Cutting Board



GEBRAUCHS- UND
PFLEGEANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR
USE AND CARE

Größen / Sizes: S - M - L

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.



Wir hoffen, dass Sie viel Freude mit unseren Produkten haben!

We hope that you will enjoy using our products!

In die Entwicklung unseres culilux® GOURMET Akazie Schneidebretts haben wir die Anforderungen von Profis und Gourmets mit einfließen lassen: Ein gutes Schneidebrett 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 Schneidebrett, 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.
- **Größen:** Erhältlich in S: 30x20x2 cm / M: 35x25x2,5 cm / L: 40x30x3 cm.

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 foresting.
- **Sizes:** Available in S: 12x8x0.8 inch / M: 14x10x1 inch / L: 16x12x1,2 inch.

Gebrauch und Pflege

Ein schönes Schneidebrett aus Holz ist immer ein Hingucker in der Küche. Holz ist aber 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 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 Schneidebrett 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 splittert. Selbst nur ein Spülgang kann ein Schneidebrett 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 Bleichmittel 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 Schneidebrett wird vor der Auslieferung sorgfältig auf Fehler geprüft. Holz ist ein Naturprodukt, welches durch Einzigartigkeit besticht. Kleine Unregelmäßigkeiten im Holz sind ein Teil davon und deshalb normal.

Die einzelnen Holzstücke des Bretts werden mit lebensmittelechtem Holzleim verklebt, der die strengen Bestimmungen des LFGB erfüllt. Wenn nach dem Öffnen der Verpackung ein Geruch wahrnehmbar ist, stammt dieser von Restausdünstungen des Leims, die aufgrund der Schutzfolie nicht entweichen konnten. Der Geruch verschwindet i.d.R. nach wenigen Tagen.

Werkseitig wird das Brett geölt und sollte so für einige Wochen verwendet werden können. Da die Zeitspanne zwischen Produktion und erstem Gebrauch sowie das Klima bei der Lagerung nicht kontrolliert werden können, kann es sein, dass ein neues Brett ausgetrocknet ist. Wenn Ihr neues Brett (partiell) matt aussieht oder eine weißliche Färbung aufweist, liegt dies vor. In diesem Fall das Brett bitte spülen und nach dem Trocknen gut einölen. Danach wird die Oberfläche des Bretts wieder in satten Holzönen strahlen.

Warum muss ein Schneidebrett geölt werden?

Das Öl soll in das Holz eindringt und die Holzfasern vollständig sättigen. Somit wird das Aufsaugen von anderen Flüssigkeiten (u.a. auch Blut und Bakterien) verhindert. Sind die Fasern gesättigt und nehmen keine Flüssigkeit auf, wird sich das Holz weder ausdehnen noch zusammenziehen und somit auch nicht verbiegen, reißen oder brechen. Ebenso belohnt ein gut geöltes Schneidebrett mit satten Holzfarben. Da das Waschen des Brettes das Öl mit der Zeit auswäscht, muss man ein Schneidebrett aus Holz regelmäßig ölen.

Wann muss ein Schneidebrett 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 Schneidebrett 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.*

Welches Öl sollte man zum Ölen verwenden?

- *Vor der Verwendung jeglicher Art von Öl oder Wachs zur Pflege von Schneidebrettern 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 Schneidebrett 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 different wooden parts of the board are connected by a food safe glue that passes the strict LFGB and FDA regulations. If, after opening the packaging, you can detect an unnatural smell, this comes from evaporations of the glue that have been caught in the protective foil around the board. Such smell should disappear within a few days.

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 controlled, a new board may already be dry when you receive it. This usually is the case if the surface of your new cutting board has a matt look or a whitish finish. If so, please rinse the board with water and detergent and oil it properly. Afterwards the board should regain the saturated look of wood.

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 Schneidebrett 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 Schneidebrett komplett **mit Schleifpapier abschmirlen**: Idealerweise schleift man mit zwei unterschiedlichen Körnungen. Zuerst mit einem groben Schleifpapier (Körnung 100 oder 120), danach mit einem feineren Schleifpapier (Körnung 240). Es ist nicht erforderlich, darüber hinaus mit noch feineren Körnungen zu schleifen, jedoch verfeinert dies die Oberfläche des Schneidebretts. Eine glattere Oberfläche wird Flüssigkeiten besser abstoßen als eine raue.

Weitere passende Produkte aus dem culilux® Sortiment:

culilux® KOBE Serie Küchenmesser

Gefertigt aus schwedischem 14C28N Premium-Stahl und gehärtet auf HRC62. Perfekte Balance und Ergonomie mit dem attraktiven Micarta-Griff. Rasiermesserscharf durch japanischen Dünnschliff und Honbazuke-Abzug.

culilux® GOURMET Akazie Messerblock

Magnetischer Messerblock aus Akazienholz. Sichere, hygienische und stilvolle Aufbewahrung der Messer. Geeignet für Klingen bis zu 25 cm. Immer das richtige Messer zur Hand, da die Klinge sichtbar ist. Beidseitig nutzbar für bis zu 14 Messer.

culilux® PRO Schleifstein Set

Für permanent scharfe Messer auf Profi-Niveau mit einer rasierklingenscharfen und spiegelblanken Schneide. Komplettes 8-teiliges Set mit hochwertigen Schleifsteinen in den Körnungen 400, 1000, 6000, doppelseitige Lederabziehbanks, praktische Schleifbasis, Abziehstein und Winkelhalter.

Wie sollte man ein Schneidebrett reinigen?

- Um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern, das Schneidebrett sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Immer auf beiden Seiten reinigen, gleich mit einem Geschirrtuch abwaschen und zum Trocknen auf die Seite stellen. Somit vermeidet man ein Verziehen des Bretts.
- Das Brett regelmäßig desinfiziert (monatlich oder nach dem Schneiden von rohem Fleisch oder Fisch). Dazu Weißweinessig gleichmäßig auf dem Brett verteilen, 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.

KOBE Serie Küchenmesser
KOBE Series Kitchen Knives



GOURMET Akazie Messerblock
GOURMET Acacia Knife Holder



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. 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.



PRO Schleifstein Set
PRO Whetstone Set

3 Schleifsteine
Whetstones

400 / 1000 / 6000

+ Zusatzteile
Accessories

More matching products from the culilux® range:

culilux® KOBE Series Kitchen Knives

Made of Swedish 14C28N premium steel, hardened to HRC62.

Perfect balance and ergonomics with an attractive Micarta handle.

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

culilux® GOURMET Acacia Knife Holder

Acacia magnetic knife holder. Safe, hygienic and stylish knife storage. For blades up to 25 cm. Always the right knife at hand, as the blade is not hidden. Double-sided and suitable to store up to 14 knives.

culilux® PRO Whetstone Set

Keep your blades sharp permanently on a professional level with a razor-sharp and mirror-finish cutting edge. Complete 8 pcs set with high-grade whetstones in three different grits - 400, 1000, 6000; double sided leather stropping block, practical sharpening base, dressing stone and angle guide.



Falls Sie Fragen zu Ihrem Schneidebrett haben, kontaktieren Sie uns bitte über
Should you have questions concerning your cutting board, please contact us at

www.culilux.com

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.
Auf dem Schleich 4 b
55578 Sankt Johann
Germany

www.culilux.com

