



*Boos*  
Block

Qualität aus Tradition seit über 125 Jahren  
*A Tradition of Quality for over 125 years*

Boos  
Block

## Pflegeanleitung

*Gourmetblöcke und -schneidbretter / Amerikanisches, schwarzes Walnussholz*

## Care Instruction

*Gourmet Blocks and Cutting Boards / American Black Walnut*

# Gourmetblöcke und -Schneidbretter in Profi-Qualität

John Boos and Co. steht für mehr als 125 Jahre Erfahrung und beste, nachhaltig kultivierte Hart-hölzer aus Nordamerika. Durch traditionelle Handwerkskunst entstehen Gourmetblöcke, -schneidbretter und -stationen von höchster Qualität. Dabei erfüllen sie die strengen Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und professionelle Qualität in den USA. Boos Blocks® Produkte bieten größte Robustheit, eine hygienische, stabile, klingenschonende und absolut geschmacks-neutrale Arbeitsfläche.

## Die erste Wahl für Küchenprofis

- Hergestellt von John Boos & Company in den USA
- Amerikanisches Schwarzes Walnussholz: Premiumqualität, nachwachsend und nachhaltig
- Grundsolide Verarbeitung mit widerstandsfähiger und dauerhafter Arbeitsfläche
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Tradition aus Qualität & Handwerkskunst seit über 125 Jahren
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Besuchen Sie uns unter: [www.boosblocks.de](http://www.boosblocks.de)

### Vergessen Sie nicht!

Pflegen Sie Ihre Boos Block®-Produkte mit Boos® Mytery Oil und Boos® Brett-Creme



# Die richtige Pflege für eine hohe Lebensdauer

John Boos & Co. stellt seit 1887 Fleischerblöcke und Schneidbretter her.

Ihr Boos-Blocks®-Brett wurde in unserer Fabrik in Effingham, Illinois (USA) produziert und von dort versandt. Wir empfehlen ein paar einfache Pflegetipps für Ihr Boos-Blocks®-Brett, um seine Lebensdauer um viele Jahre zu verlängern.

1. **Doppelseitig** verwendbare Bretter bieten einen größeren Nutzen und zwei Arbeitsflächen zum Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern. Beide Seiten können gleichermaßen verwendet werden, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zuzubereiten. Wenn das Brett bei der Verwendung verrutscht, legen Sie eine trockene (nicht feuchte) Antirutschmatte unter das Brett.
2. Lassen Sie niemals über einen längeren Zeitraum oder über Nacht Wasser oder sonstige Flüssigkeiten auf das Brett einwirken.
3. Um die Oberfläche sauber und hygienisch zu halten, benutzen Sie einen Spachtel bzw. Cerafeld-Schaber, oder einen Schwamm mit Scheuerseite. Verwenden Sie niemals eine Stahlbürste auf Ihrem Schneidebrett!
4. Tragen Sie in regelmäßigen Abständen (abhängig von der Häufigkeit der Verwendung, mindestens jedoch einmal pro Monat) das Pflegeöl auf die Oberfläche Ihres Schneidbrettes auf. Verwenden Sie zum Auftragen ein Tuch aus Baumwolle, anschließend lassen Sie es einziehen und trocknen (über Nacht). So erhalten Sie die Feuchtigkeitsbarriere aufrecht.
5. Niemals Fisch oder Geflügel auf dem Brett zubereiten, wenn nicht die regelmäßige Pflege beachtet wird (siehe Punkt 4). Vor der Verarbeitung von Fisch, Meeresfrüchten, oder Geflügel muss sichergestellt sein, dass die Feuchtigkeitsbarriere intakt ist. Diese verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten und Bakterien in das Holz. Nach der Zubereitung von Fisch oder Geflügel die Oberfläche immer sorgfältigst reinigen.
6. Niemals dauerhaft auf der gleichen Stelle schneiden. Wechseln Sie die Stellen, so dass die Schnitte gleichmäßig verteilt werden.

**Reinigung:** Das Brett niemals mit aggressiven Reinigungsmitteln behandeln! Nie in Wasser einweichen oder für längere Zeit Wasser über das Brett laufen lassen. Verwenden Sie für die Reinigung nach Gebrauch einen Schwamm oder ein Synthetik- oder Mikrofaser-tuch, sowie milde Seife und Wasser. Anschließend mit einem trockenen, saugfähigen Tuch trocknen und stehend an einem trockenen Ort vor extremen Temperaturen (heiß & kalt) und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

**Bitte beachten: Gourmetblöcke niemals in der Spülmaschine reinigen!**



**John Boos & Company**

3601 S. Banker St.  
Effingham, IL 62401, USA  
Phone: +1 (888) 431-2667  
Web: [www.boosblocks.com](http://www.boosblocks.com)

**Boos Blocks® International**

Alemannenstraße 13  
14129 Berlin, Germany  
Phone: +49 30 3180 7933  
E-mail: [info@boosblocks.eu](mailto:info@boosblocks.eu)  
Web: [www.boosblocks.eu](http://www.boosblocks.eu)