SCHNEIDEBRETTER



KURZ VORGESTELLT

Hygiene in der Küche ist wichtig für die Gesundheit. Besonders wichtig ist der Umgang mit den Schneidebrettchen.

INFORMATIONEN

Nutzung von 4 verschiedenen Schneidebrettern, je eines für:

- Fleisch und Fisch
- Gemüse und Salat
- Früchte
- Käse und andere Lebensmittel

Brett nach jedem Gebrauch kalt abspülen. Dann von Hand mit Spülmittel und heissem Wasser gut reinigen oder bei mind. 65° C in der Maschine waschen. Bei guter Reinigung sind Bretter aus Kunststoff und Holz für die Küche geeignet.

Holzbrettchen muss man solange an der Luft stehen lassen, bis das Holz komplett getrocknet ist, denn in feuchtem Holz breiten sich schnell Keime aus. Sonnenstrahlen desinfizieren Holzbretter auf natürliche Weise. Damit von vornherein weniger Nässe ins Holz einzieht und das Brett schneller trocknet, kann man es hin und wieder mit gewöhnlichem Speiseöl einreiben.

DATEN

Raue, zerfurchte Bretter aus allen Materialen sind zu ersetzen.

Quelle: Otmar Deflorin, Kantonschemiker Bern. Radio srf 1, à point, 19. 10. 2017 - Foto: compactcook.com