



Die Schneidebrett Manufaktur

„Ein Mann, der recht zu wirken denkt, muß auf das beste Werkzeug halten.“

Johann Wolfgang von Goethe

Gemäß diesen wahren Worten fertige ich in meiner kleinen Werkstatt die Schneidebretter liebevoll aus massiver Eiche an. Jedes ist ein unverwechselbares Unikat und hält ein Leben lang.

Gerne produziere ich nach Deinen individuellen Wünschen Dein persönliches Brett nach Maß an.

„Klare Kante“

Eiche massiv, Brettstärke 26 mm

Breite 55 cm (auf Wunsch 40 - 70 cm), Nutztiefe ca. 28 - 30 cm, Gesamthöhe ca. 5,5 cm



Manchmal fügt die Natur ein Astloch hinzu - ein Zeichen der Individualität. Ich fülle das Astloch mit Epoxidharz, schleife und poliere die Oberfläche, es entsteht eine einzigartige Augenweide.

Das Brett „**Klare Kante**“ hat immer eine Waldkante, wie von der Natur geschaffen, und 3 präzise Sägekanten, auf der Längskante steht das Brett sicher an der Küchenwand. Die Stirnkanten und die Längskante bekommen eine 45 Grad Fase.



Die Schneidebrett Manufaktur

Die Schneidebretter wiegen bei 55 cm Breite ca. 3,8 kg – und stehen sicher auf 4 mm EVAC Dämpfern (in weiß oder schwarz erhältlich), kein Wackeln, kein versehentliches Verschieben.

Für den Transport der geschnittenen oder gehackten Lebensmittel dient ein Teller aus Deinem Haushalt, einfach unter das Schneidbrett schieben und dann ab damit in den Topf oder die Pfanne. Ein zweiter Teller nimmt gerne die Abfälle auf.



Bei ca. 3 cm lichte Höhe sollte auch Dein Teller unter das Brett passen.

„Natur pur“

Eiche massiv, Brettstärke 26 mm

Breite 55 cm (auf Wunsch 40 - 70 cm), Nutztiefe ca. 25 - 33 cm, Gesamthöhe ca. 5,5 cm



Das Schneidebrett „Natur pur“ behält beide Waldkanten - so wie das Brett aus dem Stamm geschnitten ist. Beide Waldkanten werden sorgfältig geschliffen – dabei arbeite ich die natürlichen Konturen heraus.

Die 2 Stirnkanten bekommen eine 45 Grad Fase.

Ideal auch zum Servieren von Speisen oder als Käseplatte.



Die Schneidebrett Manufaktur

Das Frühstück genießen – Guten Morgen

Jeden Morgen das Frühstück auf einem edlen Holzbrett aus massiver Eiche genießen – so startet der Tag angenehm durch.

Dafür empfehle ich „**Klare Kante Frühstück**“ – seht selbst:

Klare Kante Breite 29 cm, Stärke 26 mm
„Frühstück“ Tiefe ca. 19 - 21 cm



Klare Kante „Frühstück“ steht fest auf EPDM Zellkautschuk Dämpfern (2,5 mm Stark, 10 mm Durchmesser) – durch die 45 Grad Fase an Stirn- und Längskanten sind die Schneidebretter sehr gut „greifbar“.

Alle Schneidebretter sind 2 x mit OLI-NATURA Hartwachsöl veredelt und von Hand poliert. Eine Kombination aus pflanzlichen Ölen, Harzen und Wachsen mit angenehm seidiger Haptik. Geprüft nach DIN 71-3 (Sicherheit von Kinderspielzeug), DIN 53160 (speichel- und schweißecht) und Lebensmittelecht gemäß Verordnung (EG) Nr.:1935/2004.

<https://www.oli-lacke.de/produkte/produkt/oli-natura-hartwachsoel/>



Die Schneidebrett Manufaktur

„Holz ist lebendig“

Jede Maserung und jedes Astloch zeigen uns einzigartige, von der Natur erschaffene Bilder. Ich versuche diese Bilder noch sichtbarer zu machen, indem ich die Oberfläche von Hand fräse und mittels Epoxidharz lebendige Strukturen erschaffe.

Diese Bretter sind zum „darauf schneiden“ zu schade, aber als Servierplatten für z.B. Kuchen, Fleisch, Käse, Obst und Gemüse ein Hingucker auf jedem Tisch.

„FreeStyle“

Eiche massiv, Brettstärke 26 mm

Breite auf Wunsch 40 - 70 cm, Nutztiefe ca. 26 - 28 cm, ohne Waldkante, Rechteck



Astlöcher und Maserungen
erscheinen durch das glasklare Epoxidharz intensiv und lebendig.

Alle Bretter sind absolute Unikate – sehr zeitaufwendig in vielen Schritten von Hand gefertigt.