



## **(stok)broodplank**

### **Hoe onderhoud je een houten snijplank?**

**Het onderhoud van een houten snijplank roept nog wel eens vragen op bij onze klanten. Want hoe zorg je ervoor dat een mooie houten snijplank jarenlang mooi blijft?**

### **m|atelier Hout**

Laten we beginnen bij het begin: hout is een natuurproduct. Dit betekent dat het prachtig getekend is door moeder natuur. Het betekent ook dat het wat grillige, natuurlijke eigenschappen heeft meegekregen. Een houten snijplank werkt namelijk. Daarmee bedoelen we niet per se dat er brood op de plank komt, hoewel hij daar wel voor gebruikt kan worden. Met werkend hout bedoelen we dat het afhankelijk van vochtigheid en temperatuur uitzet en krimpt. Hout leeft als het ware. Hierdoor kunnen scheuren en kieren ontstaan. Buiten het feit dat die kieren en scheuren esthetisch niet echt aantrekkelijk zijn, kunnen ook bacteriën zich er gemakkelijk schuilhouden. Iets wat we willen voorkomen dus.

### **Antibacteriële werking**

Er wordt wel eens gezegd dat houten snijplanken niet hygiënisch zouden zijn. Dit is in werkelijkheid niet waar. Wanneer je in een snijplank snijdt en er ontstaan groeven, dan komen daar bacteriën in. Het ding is dat een groef in een kunststof snijplank zich (deels) om de viezigheid in de groef heen sluit. Dan kun je dus gaan afwassen, maar is de kans reëel dat je niet alles uit de groef wast. Een houten snijplank sluit zich niet om de viezigheid heen maar opent zich juist tijdens het reinigen. Daar kun je dus gewoon alles uit de groef wassen. Daarnaast helpt de tannine in het hout een handje door een groot deel van de bacteriën te doden.

### **Schoonmaken na gebruik**

Wanneer je een houten snijplank gebruikt hebt kun je hem het best even afspoelen en schoonvegen met een afwasborstel of een doekje. Gebruik van afwasmiddel is niet altijd nodig, maar is na het snijden van rauw vlees, gevogelte of vis wel aan te raden. Zorg ervoor dat je de plank netjes afdroogt, nat wegleggen zorgt ervoor dat het hout toch wil werken. Zijn arbeidsethos is bewonderenswaardig, maar een snijplank moet het rustig aan doen. Zet hem na het afdrogen het liefst rechtop. Hierbij is het belangrijk dat de nerf van het hout verticaal staat. Zo wordt de kans op kromtrekken een stuk kleiner.

### **Kan een houten m|atelier snijplank in de vaatwasser?**

Van de vaatwasser moet een houten snijplank niets hebben. Het is mishandeling. De plank wordt in een vaatwasser heel nat en heet gemaakt, vervolgens laten we hem snel afkoelen en opdrogen. Dat is vragen om barsten. Dan hebben we het nog niet eens over de chemische producten die in een vaatwasserblokje zit...

## **Houten m|atelier snijplank oliën**

Naast het schoonhouden van een houten snijplank, is het ook belangrijk om het hout in topconditie te houden. Hiervoor hoeven we niet naar een atletiekbaan, een beetje olie doet namelijk een hele hoop. Als het hout doordrenkt is met olie sluit het zich af en vormt zich als het ware een beschermlaagje. Voor het oliën van een houten snijplank kun je het beste een geur- en smaakloze olie gebruiken. Amandel-, of druivenpitolie zijn hiervoor goede keuzes. (Let op: gebruik van amandelolie is af te raden wanneer je een notenallergie hebt) Ook witte minerale olie is geschikt maar wij adviseren het gebruik van **m|atelier Snijplankolie**. Gebruik geen olijfolie omdat dit plakkerig en viezig wordt. Dat wil je natuurlijk niet.

## **Groot onderhoud**

Wanneer je een houten snijplank gaat oliën is stap één het reinigen van de plank. Smeer de plank in met citroensap of witte azijn. Strooi hier bovenop (zee)zout en neem een stuk keukenpapier of een schone vaatdoek. Wrijf hiermee het zout en het sap of de azijn over de plank en laat het een kwartiertje intrekken. Zo wordt de snijplank brandschoon. Spoel het vervolgens af en droog de plank met een theedoek of keukenpapier. Het is belangrijk dat de plank goed droog is. Zo wordt de olie straks beter opgenomen.

Nu is de plank klaar om geolied te worden. Druppel de olie op de plank en wrijf het in met een stuk keukenpapier of een schone vaatdoek. Laat de olie rustig intrekken en geef de snijplank de tijd om de olie op te nemen voor je hem gebruikt. Herhaal dit oliën na het rusten net zo lang tot de plank geen olie meer opneemt. Dit is een teken dat de plank verzadigd is.

## **Klein onderhoud**

Het volledige proces inclusief het vooraf reinigen met zuur en zout doe je (afhankelijk van het gebruik) best elke 2 tot 4 maanden. Tussendoor kun je de plank gewoon even afwassen en drogen zoals je dat dagelijks na gebruik doet, waarna je hem behandelt met de olie. Zo houd je het hout tussen de grote beurten door ook in topconditie. Afhankelijk van het gebruik doe je dit om de week, of elke maand. Wanneer de plank uitgedroogd aanvoelt weet je dat het tijd is voor een nieuw laagje olie.

## **m|atelier Snijplank voor het leven**

Wanneer je jouw snijplank op deze manier regelmatig van wat liefde, aandacht en olie voorziet blijven de snijplank en jij een hele poos blij met elkaar.

## **m|atelier onderhoudsolie**

De m|atelier onderhoudsolie is onmisbaar voor het onderhoud van houten snijplanken. Wrijf voor ingebruikname, de plank aan alle kanten goed in met de olie. Herhaal dit enkele malen tot het hout volledig verzadigd is. Wrijf de plank vooral in het begin regelmatig in, daarna periodiek.

100% plantaardig. Niet geschikt voor consumptie.

## **Mens en milieu**

Draag zorg voor verantwoorde afvalhantering. Neem contact op met de gemeente voor meer informatie.