Manufaktur Mörsdorf

Stirnholz Schneidebretter

aus Eiche, Esche, Nussbaum und anderen Vollhölzern wird individuell ein Lieblingsbrett hergestellt je nach Kundenwunsch und Lifestyle.

Der Hauptvorteil dieser Bretter ist, dass scharfe Kochmesser länger scharf bleiben, da man zwischen den Fasern schneidet,was die Schneide schont. Dadurch werden die wasserlöslichen Mikronährstoffe wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente in Obst oder Gemüse besser bewahrt.

Bei Beachtung der Pflegeanleitung bleibt Ihnen das Brett ein Leben treu. Dank seiner Dicke kann man es mehrmals abschleifen und bleibt deswegen:

optisch und haptisch ein Genuß !

Manufaktur Mörsdorf
Ilker Yoluk-Hoffmann

info@manufaktur-moersdorf.de
Homepage : manufaktur-moersdorf.de
Telefon 09179 / 946987