

## Schneidbrett Buche - Vollholz

URL



[https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Kuechen/Messer/Schneidbrett-Buche---Vollholz\\_11088](https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Kuechen/Messer/Schneidbrett-Buche---Vollholz_11088)

Allgemeine Angaben

**Hersteller:**

HEISO 1870 GmbH

**Produktbild**

image not found or type unknown



## Beschreibung

Exquisites Schneidbrett aus VollholzTauchen Sie ein in das Erlebnis von echter Handwerkskunst und Natur mit unserem hochwertigen Schneidbrett aus einem einzigen Holzstück. Jedes Schneidbrett erzählt seine eigene Geschichte und bringt die Einzigartigkeit von Mutter Natur direkt in deine Küche.Echte Qualität aus einem Stück:Unsere Schneidbretter sind nicht nur ein optischer Hingucker, sie sind auch ein Statement für Qualität und Nachhaltigkeit. Durch die Fertigung aus einem einzelnen Holzstück verzichten wir komplett auf den Einsatz von Leim, was das Brett langlebiger und resistenter gegenüber Feuchtigkeit macht.Natürlichkeit, die man spürt:Ohne den Einsatz von chemischen Substanzen garantieren wir ein reines, natürliches Produkt. Deine Lebensmittel kommen nur mit dem Besten in Berührung, was die Natur zu bieten hat.Handgefertigte Exklusivität:Jedes Brett wird in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Die kleineren Stückzahlen versichern nicht nur die hohe Qualität jedeseinzelnen Brettes, sondern machen jedes Exemplar zu einemUnikat.Vorteile von Holz:Neben seiner zeitlosen Ästhetik bietet Holzantibakterielle Eigenschaften, die es ideal für Küchenanwendungenmachen. Holzschneidbretter sind zudem schonender für Messerklingen undtragen zur Langlebigkeit deiner Küchenwerkzeuge bei.Entscheide dich für Tradition, Qualität und Natürlichkeit.Mit unserem Schneidbrett investierstdu nicht nur in ein Stück Küchenzubehör, sondern in ein Erlebnis. Genießeden Unterschied! Maße des Schneidbretts: 430 x 220 x 19mmMaterial des Schneidbretts: BucheGewicht des Schneidbretts: ca. 900 g

## Details zur Anzeige

---

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2  
D-63329 Egelsbach  
GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0

FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : [info@ebiz-consult.de](mailto:info@ebiz-consult.de)

Internet: <http://www.ebiz-consult.de>