

## Gourmetblöcke und -Schneidbretter in Profi-Qualität

John Boos and Co. steht für mehr als 125 Jahre Erfahrung und beste, nachhaltig kultivierte Hart-hölzer aus Nordamerika. Durch traditionelle Handwerkskunst entstehen Gourmetblöcke, -schneidbretter und -stationen von höchster Qualität. Dabei erfüllen sie die strengen Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und professionelle Qualität in den USA. Boos Blocks® Produkte bieten größte Robustheit, eine hygienische, stabile, klingenschonende und absolut geschmacks-neutrale Arbeitsfläche.

### Die erste Wahl für Küchenprofis

- Hergestellt von John Boos & Company in den USA
- Amerikanisches Schwarzes Walnussholz: Premiumqualität, nachwachsend und nachhaltig
- Grundsolide Verarbeitung mit widerstandsfähiger und dauerhafter Arbeitsfläche
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Schont die Klingen hochwertiger Messer
- Tradition aus Qualität & Handwerkskunst seit über 125 Jahren
- Boos Block® Cream Finish mit Bienenwachs

Besuchen Sie uns unter: [www.boosblocks.de](http://www.boosblocks.de)

#### Vergessen Sie nicht!

Pflegen Sie Ihre Boos Block®-Produkte mit Boos® Mytery Oil und Boos® Brett-Creme



## Die richtige Pflege für eine hohe Lebensdauer

John Boos & Co. stellt seit 1887 Fleischerblöcke und Schneidbretter her. Ihr Boos-Blocks®-Brett wurde in unserer Fabrik in Effingham, Illinois (USA) produziert und von dort versandt. Wir empfehlen ein paar einfache Pflegetipps für Ihr Boos-Blocks®-Brett, um seine Lebensdauer um viele Jahre zu verlängern.

1. **Doppelseitig** verwendbare Bretter bieten einen größeren Nutzen und zwei Arbeitsflächen zum Hacken, Schneiden, Würfeln und Zerkleinern. Beide Seiten können gleichermaßen verwendet werden, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zuzubereiten. Wenn das Brett bei der Verwendung verrutscht, legen Sie eine trockene (nicht feuchte) Antirutschmatte unter das Brett.
2. Lassen Sie niemals über einen längeren Zeitraum oder über Nacht Wasser oder sonstige Flüssigkeiten auf das Brett einwirken.
3. Um die Oberfläche sauber und hygienisch zu halten, benutzen Sie einen Spachtel bzw. Ceranfeld-Schaber, oder einen Schwamm mit Scheuerseite. Verwenden Sie niemals eine Stahlbürste auf Ihrem Schneidebrett!
4. Tragen Sie in regelmäßigen Abständen (abhängig von der Häufigkeit der Verwendung, mindestens jedoch einmal pro Monat) das Pflegeöl auf die Oberfläche Ihres Schneidebrettes auf. Verwenden Sie zum Auftragen ein Tuch aus Baumwolle, anschließend lassen Sie es einziehen und trocknen (über Nacht). So erhalten Sie die Feuchtigkeitsbarriere aufrecht.
5. Niemals Fisch oder Geflügel auf dem Brett zubereiten, wenn nicht die regelmäßige Pflege beachtet wird (siehe Punkt 4). Vor der Verarbeitung von Fisch, Meeresfrüchten, oder Geflügel muss sichergestellt sein, dass die Feuchtigkeitsbarriere intakt ist. Diese verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten und Bakterien in das Holz. Nach der Zubereitung von Fisch oder Geflügel die Oberfläche immer sorgfältigst reinigen.
6. Niemals dauerhaft auf der gleichen Stelle schneiden. Wechseln Sie die Stellen, so dass die Schnitte gleichmäßig verteilt werden.

**Reinigung:** Das Brett niemals mit aggressiven Reinigungsmitteln behandeln! Nie in Wasser einweichen oder für längere Zeit Wasser über das Brett laufen lassen. Verwenden Sie für die Reinigung nach Gebrauch einen Schwamm oder ein Synthetik- oder Mikrofaser-tuch, sowie milde Seife und Wasser. Anschließend mit einem trockenen, saugfähigen Tuch trocknen und stehend an einem trockenen Ort vor extremen Temperaturen (heiß & kalt) und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

**Bitte beachten: Gourmetblöcke niemals in der Spülmaschine reinigen!**

**Boos**  
Block

Qualität aus Tradition seit über 125 Jahren  
*A Tradition of Quality for over 125 years*

#### Pflegeanleitung

Gourmetblöcke und -schneidbretter / Amerikanisches, schwarzes Walnussholz

#### Care Instruction

Gourmet Blocks and Cutting Boards / American Black Walnut

## Professional Quality Gourmet Blocks & Cutting Boards

John Boos & Co. combines over 125 years of experience and know-how with premium renewable and sustainable harvested North American hardwoods to manufacture the finest butcher blocks and cutting boards. Crafted to the high-level professional quality and food safety standards in the USA, Boos Blocks® Gourmet Blocks and Cutting Boards are hygienic and safe for food preparation and provide a commercial quality toughness, robust work surface and protect the edge of fine cutlery.

## The #1 Brand Choice for Culinary Professionals

- Made in the USA by John Boos & Co.
- American Black Walnut: Premium Quality, Renewable and Sustainable
- Solid Construction; Stable Work Surface
- Safe for Food Preparation
- Preserves the Edge on Fine Cutlery
- A Tradition of Quality & Craftsmanship for over 125 years
- Boos Block® Cream Finish with Beeswax

Besuchen Sie uns unter: [www.boosblocks.de](http://www.boosblocks.de)

### Don't forget!

Maintain your Boos Block® with Boos® Mystery Oil and Boos® Board Cream.



## Care & Maintenance Instructions

John Boos & Co. has been manufacturing butcher blocks and cutting boards since 1887. Your Boos Block® board has been produced and shipped from the factory in Effingham, Illinois (USA). We recommend a few simple care and maintenance tips to extend the life of your Boos Block® board.

1. REVERSIBLE boards expand the utility; two work surfaces on which to chop, slice, dice and mince. Both sides are to be used equally to prepare different food types. If the board slides during use, place a dry (not wet) non-slip mat under the board.
2. Do not allow water or moisture of any type to stand on or underneath the cutting board for any extended period of time or overnight.
3. Use a good steel scraper or spatula, as necessary, to keep the cutting surface clean and sanitary. Do not use a steel brush on the cutting surface of your board.
4. Regularly apply (once every 3-4 weeks) an even coat of Boos Mystery Oil and Boos Block® Cream to the work surface of your cutting board. Depending on frequency of use as well as the seasonal level of humidity in the working atmosphere, the board may require more frequent applications. Remember: oil all surfaces from time to time, not just the work surface. The Oil / Cream should be sponged on with a disposable towel or your hands. Always allow time for the product to be absorbed into the wood surface. Wipe away any access oil / cream.
5. Unless you have thoroughly followed the instructions in Step #4, do NOT cut fish, seafood, or fowl on the work surface of your cutting board. The moisture barrier (inhibits movement of moisture in and out of the board) must be intact prior to this consideration. Always clean the board thoroughly after cutting fish, seafood, or fowl on the work surface.
6. Never cut continuously and repeatedly in the same position on the face of your cutting board. Allow for variation in your cutting patterns, thus assuring even wear to the entire work surface.

**Cleaning:** After use, simply hand wash using a damp cloth or synthetic scouring pad with mild soap & water. Do not wash with harsh detergents. Never immerse your Boos Block® board in water or run water over the board for an extended period of time. After cleaning, dry immediately with a clean, absorbent towel or cloth and store upright in a dry area away from extreme temperature (hot & cold) sources and moisture.

**Note: Boos Block® Cutting Boards are NOT Dishwasher Safe!**

### John Boos & Company

3601 S. Banker St.  
Effingham, IL 62401, USA  
Phone: +1 (888) 431-2667  
Web: [www.boosblocks.com](http://www.boosblocks.com)

### Boos Blocks® International

Alemannenstraße 13  
14129 Berlin, Germany  
Phone: +49 30 3180 7933  
E-mail: [info@boosblocks.eu](mailto:info@boosblocks.eu)  
Web: [www.boosblocks.eu](http://www.boosblocks.eu)