

## Backzubehör aus Holz

### Backbrett Profi 2 cm stark

massiv mit zwei Anschlagleisten, mit genuteten Gegenleisten, verleimte Massivleisen, inklusive Schutzbeutel.

No. 14 1582 Lindenholz micro 60x60 cm  
No. 14 1583 Lindenholz small 80x60 cm  
No. 14 1584 Lindenholz maxi 100x60 cm  
No. 14 1585 Eichenholz mini 70x60 cm  
No. 14 1586 Eichenholz medium 90x60 cm  
No. 14 1587 Eichenholz jumbo 110x60 cm

### Schutzbeutel lose aus Baumwolle für Backbretter

mit Klettverschluss, zum optimalen Aufbewahren des Brettes nach Gebrauch. Die praktische Tasche bietet Schutz vor Staub, Feuchtigkeit, Fliegen usw. Damit Sie lange Freude an Ihrem wertvollem Backbrett haben.

No. 14 1588 micro 60x60 cm  
No. 14 1589 mini 70x60 cm  
No. 14 1590 small 80x60 cm  
No. 14 1591 medium 90x60 cm  
No. 14 1592 maxi 100x60 cm  
No. 14 1593 jumbo 110x60 cm

### Backbrett/Bastelbrett

Economy aus mehrschichtigem Birkenholz Stärke 1,2 cm. Mit einer Anschlagleiste, Furnierplatten über Kreuz verleimt.

No. 14 1574 mini 50x33 cm  
No. 14 1575 medium 75x50 cm  
No. 14 1576 maxi 100x60 cm

### Pizza-Servierbrett

Aus Buchenholz Stärke 1,2 cm, Furnierplatten über Kreuz verleimt. Mit zwei Abstellleisten.

No. 14 1577 mini 70x40 cm  
No. 14 1578 maxi 97x40 cm

### Mehlbesen

aus Holz mit Naturborsten, ideal zum Reinigen von bemehlten Arbeitsflächen ohne das Mehl aufzuwirbeln. 30x3 cm ; Borstenlänge = 5 cm  
No. 23 020

### Brotstreicher/Bräumwisch

zum Befeuchten der Teigwaren, Abbürsten der fertig gebackenen Brote und auch zum Verstreichen von Tortengüssen, Glasuren usw. Länge 41 cm ; Breite 6,5 cm ; Borstenlänge 5 cm  
No. 23 172



### Nudelholz „Mattarello“ Ø 4 cm

robustes Buchenholz in einem Stück gefertigt.

No. 14 1159 mit Länge 32 cm  
No. 14 1087 mit Länge 40 cm  
No. 14 1160 mit Länge 50 cm  
No. 14 1161 mit Länge 60 cm  
No. 14 1162 mit Länge 70 cm



### Nudelhölzer aus Buchenholz

Länge 32 cm zur Herstellung italienischer Pasta auf klassischer Art, Durchmesser 4 cm.

No. 14 882 für Spaghetti  
No. 14 883 für Tagliatelle  
No. 14 884 für Fettuccine  
No. 14 885 für Pappardelle



### Pizza-/Flammkuchen-/Pidebrett

Aus mehrschichtigem Birkensperrholz, Furnierplatten über Kreuz verleimt.

Mit abgeflachter Randspitze zur optimalen Aufnahme. Holzstärke = 5,5 mm  
No. 14 1332 MINI Länge 41,5 cm ; Breite 30 cm  
No. 14 1474 MAXI Länge 50 cm ; Breite 37,5 cm  
No. 14 1498 SEELE Länge 50 cm ; Breite 23 cm



### Spezialbretter aus Buchenholz

No. 14 1537 Servierbrett 40x14,5x1 cm  
No. 14 1266 Speckbrett 38x18x2 cm  
No. 14 1262 Vesperbrett oval 30x20x1,5 cm  
No. 14 1539 Servierteller Ø 22 cm ; 2,5 cm stark  
No. 14 1535 Hackbrett 50x35x3 cm



### Mehlschaufel aus Buchenholz

No. 14 950 MINI Länge 7 cm  
No. 14 1086 MEDIUM Länge 10 cm  
No. 14 951 MITTEL Länge 14 cm  
No. 14 952 MAXI Länge 24 cm



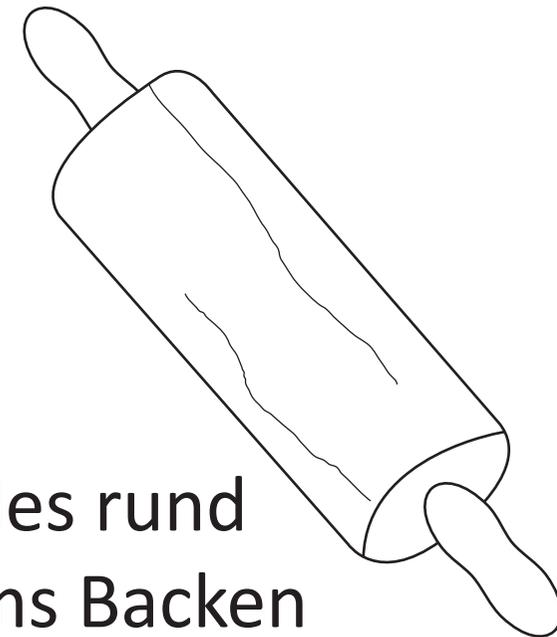
### Gnocchibretter aus Buchenholz

No. 14 872 schmal 12x6 cm  
No. 14 1156 breit 12x9 cm mit Pennestab  
No. 14 1061 flach 12,5x8 cm mit Stab+Unterlage



### Holzspachtel/Schaber

aus Buchenholz vielseitig verwendbar z.B. zum Schaben, zum Reinigen, Portionieren, Basteln...  
No. 14 1440



# Alles rund ums Backen



MAAJ Inh. Joachim Mattes

Plettenbergstr. 23  
Tel. +49(0)7426/913731  
info@maaj.de

D-78586 Deilingen/ GERMANY  
Fax +49(0)7426/913819  
www.maaj.de

Onlineshop: [www.shop-haushalt.de](http://www.shop-haushalt.de)  
 [www.facebook.com/maajshop](https://www.facebook.com/maajshop)

Holzartikel = MADE IN EU (Italien/Slowenien)  
Brotstreicher+Mehlbesen = MADE IN GERMANY

## Gebrauchsanleitung Backbretter aus Holz

**Allgemein:** Holz ist und bleibt ein Naturprodukt und stammt aus einer natürlichen Ressource. Da es sich bei Holz um einen Naturrohstoff handelt, sind holztypische Merkmale wie Äste, leichten Einkerbungen, Maserungen sowie natürliche Verfärbungen normal - was kein Qualitätsmangel darstellt. Es gibt kein 100% perfektes Holz ohne jegliche Makel.

Wir achten beim Wareneingang und beim Warenausgang auf ein einwandfreies Brett und versenden nur kontrollierte Backbretter. Daher verlässt jedes Brett unser Lager in einwandfreiem Zustand. Wir können aber nicht jedes holztypische Merkmal ausschließen. Bitte achten Sie nach Erhalt des Paketes auf eine korrekte Lagerung.

**Achtung:** Holzbretter niemals in der Spülmaschine reinigen. Generell keine heißen Töpfe und Pfannen oder ähnliches auf das Holzbrett stellen !

**Lagerung:** Das Brett nach Gebrauch trocken halten. Das Brett darf keiner Feuchtigkeit, keiner Hitze, keiner Sonne oder Wärmequellen wie Heizung ausgesetzt werden, ebenfalls von Zugluft und Klimaanlage fernhalten. Bewahren Sie das Brett nach Gebrauch am besten hochkant an einen dunkeln und trockenen Platz. Es empfiehlt sich das Brett in einem Stoffbeutel zu lagern (Folie und Kunststoffe sind empfohlen da hier die Feuchtigkeit nicht entweichen kann).

**Reinigung:** nur Nebelfeucht abwischen. Nicht nass abwischen da Nässe ins Holz einzieht, das Brett unter Spannung versetzt und zur Folge hat: das Brett wird unweigerlich krumm und wird nie mehr gerade. Ein verzogenes Brett liegt nicht plan und kann nicht mehr repariert werden. Der Verzug vom Brett ist unumkehrbar.

**Pflege/Ölung:** Das Brett kann wunschgemäß auch Natur belassen werden ohne zusätzliche Behandlung. Da Holzbretter aber anspruchsvoller als Kunststoffe etc. sind, können Sie mit einer regelmäßigen Pflegebehandlung dazu beitragen, damit Ihr neues Brett noch lange schön aussieht. Sie können hierzu das Brett regelmäßig einölen. Bitte aber generell beidseitig, da bei einseitiger Ölung sich das Brett verziehen kann aufgrund unterschiedlicher Oberfläche.

Wir empfehlen zur Einölung „Leinöl“, da dieses Öl schnell trocknet, schnell einzieht und auch oft zur Holzimprägnierung verwendet wird. Achten Sie möglichst auf ein speicherechtes und veganes Leinöl. Tragen Sie das Leinöl ganz dünn auf und lassen Sie erste Schicht trocknen. Danach können Sie weitere Schichten gegebenenfalls auftragen nach erfolgreiche Trocknung der ersten Schicht.

Leinöl hat den Vorteil einer langanhaltenden und auffrischenden Tiefenwirkung und schützt Ihr Brett intensiv.

**Glänzende Bretter:** Wünschen Sie ein glanzpoliertes Brett, damit das Holz schön glänzt, dann können Sie z.B. unser „Hartglanzwachs farblos“ auftragen. Allerdings gilt dann unbedingt zu beachten: bei Auftragen einer Wachsschicht und Glanzpolitur darf das Brett nur für dekorative Zwecke verwendet werden z.B. zum Präsentieren von Gegenständen. Lebensmittel dürfen aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen nicht direkt mit dem Wachs in Kontakt gelangen.

Bitte beachten Sie unbedingt diese gut gemeinten Hinweise damit Sie lange Freude mit dem Brett haben werden. Bei Nichtbeachtung kann das Brett beschädigt und unbrauchbar werden und somit der Garantieanspruch unter Umständen erlöschen.



## Instruction manual for the dough tray of wood

**General:** Wood is and will be a natural product and derives from a natural resource. Since wood is a natural raw material marks like branches, little indentations, figures as well as natural discolorations are typical for wood and therefore normal. This doesn't mean that there is a lack of quality. There will never be a 100% perfect wood without any mar.

During the incoming goods and the outgoing goods, we look after a flawless tray and we only convey controlled dough trays. Therefore, every tray leaves our warehouse in a flawless condition. However, we can't eliminate every mark which is typical for wood. Please pay attention to the correct storage.

**Attention:** Don't put the tray of wood into the dishwasher AND don't put hot pans and pots on it.

**Storage:** After using the tray, keep it dry. The tray should be kept away from humidity, heat, sun, sources of heat like a heating, draught and air conditioning. It will be the best, if you store the tray on edge at a dark and dry place. We recommend to store it in a bag/ plastic sheet.

**Cleaning:** Don't wipe the tray wet, only humid, because the wetness inserts into the wood. So the tray is put under pressure and gets buckled. This is irreversible.

**Maintenance/ oiling:** You can leave the tray naturally, without additional treatment. But wood trays are more exigent than plastic etc. and in this way, you can help the tray to stay beautiful by caring for it a regular basis. You can oil it sometimes too. But you should do this on both sides, because the tray could go out of shape when you only oil one side. We recommend „linseed oil“ for the oiling, since this oil is drying and inserting fastly. Moreover, it is also used for the impregnation of wood. Look after the resistance to spittle and that it is vegan. Put the linseed oil on lightly and let it dry. Then, you can put on more layers after the first layer is dry.

The advantage of linseed oil is its long lasting and refreshing penetration which protects your intensely.

**Polished trays:** If you wish a polished tray, where the wood shines beautifully, then you can put on our „Wax colorless“ for example. Though, you should consider that the tray can be used only for ornamental purposes. For example, for presenting things, if you put on a wax layer. Groceries aren't allowed to get into contact with wax due to hygienic reasons. Please consider these well-meant tips, so that you can be happy with your tray for a long time. If you don't consider the tips, the tray could get damaged and unusable and the warranty claim possibly will extinguish.