

SCHWARZE KÜCHEN-DIAMANTEN

Die JADE Schneidebretter und Tools sind die perfekten Helfer für den täglichen Gebrauch - sowohl zum Zubereiten als auch zum Servieren von Speisen. Zum Portfolio gehören vielseitige Schneidebretter mit und ohne Safrille und rutschfesten Füßen sowie verschiedene praktische Küchenhelfer.

Das exklusive, schwarze und sehr robuste Material ist ein porenfreier, spülmaschinenfester, langlebiger und gleichzeitig messerschonender Verbundstoff auf Zellulose-Basis. Stoffe wie dieser werden seit über 75 Jahren in gewerblichen Küchen und Restaurants verwendet und erfüllen weltweit die höchsten Ansprüche von Köchen und Küchenchefs.

Langlebigkeit, hohe Qualität und gutes Design bilden die Grundlage der Marke JADE. Deshalb sind die Schneidebretter und Küchenhelfer die idealen Werkzeuge für die großen und kleinen Aufgaben und Herausforderungen in der Küche.

Ideal für alle Grillfans

Alle JADE Schneidebretter und Tools eignen sich hervorragend zum Einsatz rund um den Grill.

Pflege-Empfehlung

Wir empfehlen neue Schneidebretter vor Gebrauch zweimal in der Spülmaschine zu reinigen. Dies ist auch beim späteren Gebrauch die hygienischste Lösung.

Apropos: Nur Oberflächen, die Ihre Messerklingen beschädigen (z.B. Glas oder Marmor) werden keine Schnittmarken aufweisen. So gesehen, sind sichtbare Schnitte also eine gute Sache. Sie zeigen, dass das Schneidebrett Ihre Messerklinge schont.

Je nach Beanspruchung und persönlichem Anspruch können Sie Ihr Schneidebrett in drei einfachen Schritten aufarbeiten:

Schritt 1: Schleifen Sie das Brett mit Hilfe von feinkörnigem Schleifpapier ab. Schleifen Sie maximal so viel Material ab, dass Sie wieder eine glatte Oberfläche bekommen.

Schritt 2: Entfernen Sie alle Schleifrückstände mit einem trockenen, fett- und fusselfreien Tuch.

Schritt 3: Geben Sie nun ein wenig Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl, kein Olivenöl!) auf das Brett und verreiben Sie dieses gleichmäßig mit einem Küchenpapier. Anschließend nehmen Sie ein neues, trockenes Küchenpapier und entfernen damit evtl. überschüssiges Öl. Wir empfehlen, das Schneidebrett über Nacht hochkant trocknen zu lassen.

WARUM JADE ?

Der Name JADE steht für raffinierte und attraktive Produkte, die nicht nur durch ein perfektes Handling, sondern auch durch ihre einzigartige Optik bestechen. Die Tools und Schneidebretter werden aus einem Verbundstoff hergestellt, dessen Grundlage natürliche Zellulosefasern sind. Die Oberfläche ist nicht porös, damit antibakteriell und sehr repräsentativ.



SPÜLMASCHINENFEST

Sie werden jede Menge Zeit sparen, denn die Produkte von JADE können ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt werden - auch in einer gewerblichen Spülmaschine.



PFLEGELEICHT

Im Gegensatz zu Schneidebrettern aus Holz müssen die JADE Bretter nicht aufgearbeitet oder eingölt werden. Ein Aufarbeiten trägt auf Wunsch lediglich dazu bei, das Erscheinungsbild nach längerem Gebrauch zu verbessern.



MESSERSCHONEND

Messerklingen können in die Oberfläche der Bretter eindringen und werden dadurch nicht stumpf. Schnittmarken sind also eine gute Sache und beweisen, dass Ihre Messer geschont werden.



EXTREM ROBUST

Die Produkte von JADE sind aus einem extrem robusten und pflegeleichten Zellulose-Verbundstoff hergestellt. Sie haben das Aussehen und die Haptik von Holz, sind aber deutlich widerstandsfähiger.



LEBENSMITTELECHT

Selbstverständlich sind alle Produkte in einem namhaften Testlabor auf Lebensmittelechtheit geprüft und können bedenkenlos im Umgang mit Lebensmitteln eingesetzt werden.



KIEFERNHOLZ

Das Material besteht aus Zelloschichten, die mit Hilfe eines lebensmittelechten Phenolharzes zusammengepresst werden.



HITZEBESTÄNDIG

Die JADE Produkte sind hitzebeständig bis 176°C und können z.B. zum Schutz von Arbeitsflächen als Untersetzer für heißes Kochgeschirr verwendet werden. Auch die JADE Küchenhelfer halten den hohen Temperaturen problemlos stand.



NICHT-PORÖS

Alle Produkte sind keim- und bakterienabweisend. Waschen Sie sie nachdem Sie Fisch, Fleisch oder Hühnchen vorbereitet haben einfach heiß und gründlich mit Spülmittel ab oder reinigen Sie sie in der Spülmaschine.



AUFHÄNGEÖSE

Die meisten Schneidebretter und Küchenhelfer von JADE verfügen über eine praktische Aufhängeöse. Die Tools und Bretter sind ein toller Blickfang an Ihrer Küchenwand.

JADE

GOURMET CUTTING SURFACES & TOOLS

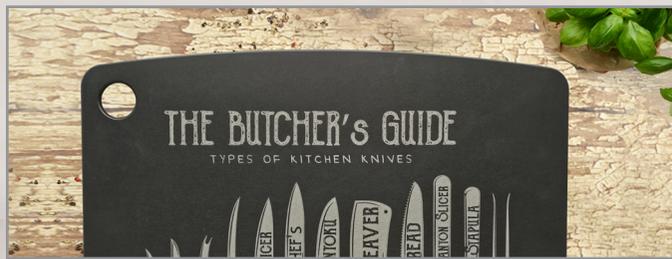
Das neue
Original





Gourmet Kitchen

Diese Top-Seller zeichnen sich durch ihr schlankes Profil, ihre extrem lange Haltbarkeit, eine einfache Handhabung und eine unkomplizierte Reinigung aus. Ideal für den Familienhaushalt und die Hobbyküche, aber auch bei Profis sehr beliebt.



Gourmet Kitchen mit Motiv

Diese Schneidebretter mit toller Laser-Gravur sind ein echter Hingucker an jeder Küchenreling und darüberhinaus ein tolles Geschenk! Erhältlich in drei Größen mit verschiedenen Motiven. Tipp: Am besten auf der Seite ohne Motiv schneiden.



Gourmet Brot & Pizza

Unsere Spezialisten für besondere Fälle! Z.B. das extra lange Brotschneidebrett mit Antirutsch-Noppen und Krümel-Rillen. Das Pizza-Brett mit praktischem Griff und der Pizza-Schneider eignen sich ideal zum Zubereiten und Servieren von Pizza.



Gourmet Professional

Das dickere Profil dieser Schneidebrett-Serie bietet ausreichend Stärke für eine großzügige Safrille auf einer Seite, um Flüssigkeiten aufzufangen und die Arbeitsplatte sauber zu halten. Ideal für Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse.



Gourmet Handy

Handlich schlanke Servier- und Schneidebretter mit praktischem Griff. Ideal zum Zubereiten und Servieren direkt bei Tisch – für Antipasti, Fingerfood, Pizza und Snacks.



Gourmet Edge & Edge Pro

Diese Schneidebretter bestechen durch ihre moderne und geradlinige Form und bieten Funktionalität und Design in einer cleanen Optik - mit oder ohne Safrille. Ideal zum Schneiden, Vorbereiten, Servieren von Speisen, als Tablett, Platzteller oder zur Dekoration.



Gourmet Gripper

Die besten Eigenschaften aller Bretter vereinen sich in dieser Serie: rutschfeste Füße, eine großzügige Safrille auf einer Seite, das gewohnt schlanke Profil und ein angenehmes Gewicht. Ideal für Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse.



Gourmet Tools

Diese Küchenhelfer splintern oder zerbrechen nicht, werden nicht fleckig und können ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Darüber hinaus sind sie optimal für die Verwendung in antihaftbeschichtetem Kochgeschirr.



Kinderbretter

Speziell für Kinder entwickelt haben die Brettchen eine kindgerechte Größe und weiche Formen mit abgerundeten Kanten. Mit den niedlichen Tiermotiven wird jede Mahlzeit zu etwas ganz besonderem - ob Frühstück, Snack oder Abendbrot.