## MAIGO

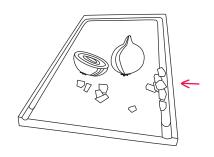
Sozial nnovativ Nachhaltig Nützlich

 $\gg \to$  das patente Schneidebrett  $< \! < \! < \! <$ 

## DIE SCHNIPPEL-REVOLUTION FÜR FRISCHES KOCHEN

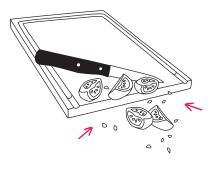


Die MAIGO-Rille sammelt Saft, der dann über ihre ansteigenden Enden präzise abgegossen werden kann.



> SAUBER

Die MAIGO-Rille erleichtert sauberes Arbeiten, da nichts ungewollt vom Brett rollt.



➤ EINFACH GENIAL

Die MAIGO-Rille ermöglicht durch Ihre U-Form das genial einfache Herunterschieben ohne Hakeln oder Pulen.



➤ GERD

Das praktische **MAIGO** mit solidem Griffloch für besonders gutes Handling.

19 x 33 x 1,8 cm; 32,50,- €\*



> SANDRA

Das besonders schicke **MAIGO** mit klassischem Stielgriff für Küche und Tafel.

19 x 42 x 1,8 cm; 36,- €\*



➤ FELIX

Das schnörkellose **MAIGO** für Puristen. Mit rückseitiger Griffkante.

19 x 28,5 x 1,8 cm; 29,50,- €\*



> THOMAS

Das große MAIGO mit rückseitiger Griffkante und reichlich Platz für viel Schnittgut.

27 x 40,5 x 1,8 cm; 49,- €\* 30 x 45 x 3,6 cm; 89,- €\*





→ → HERGESTELLT IN DER LEBENSHILFE LÜNEBURG ← ← ≪



## SOZIALE PRODUKTION



**MAIGO-**Schneidebretter werden in den Werkstätten der Lebenshilfe Lüneburg-Harburg (www.lhlh.eu) hergestellt. Somit unterstützt Du mit dem Kauf diese soziale Einrichtung, in der behinderte Menschen unter fachlich qualifizierter Anleitung in den Arbeitsalltag integriert werden. Dabei entstehen Produkte von hoher Qualität, weil Know-how, Geduld, Wertschätzung und modernste Ausstattung Hand in Hand gehen. Um unsere Idee optimal umsetzen zu können, wird für die **MAIGO-** Rille eine hochpräzise Maschine mit einem individuell für uns angefertigten Fräskopf verwendet. Außerdem sind alle Ecken und Kanten für ein angenehmes Handling leicht gerundet und es wird nur sorgfältig ausgesuchtes und verarbeitetes Holz verwendet.



MAIGO-Schneidebretter sind aus schönem, solidem und feinporigem Buchenholz gefertigt und eignen sich besonders gut für die geschmacksneutrale Lebensmittelverarbeitung. Durch die antibakterielle Wirkung von natürlichen Hölzern ist dieser Rohstoff für die Verwendung in der Küche ideal geeignet. Das hochwertige Buchenvollholz ist wasserfest verleimt und daher langlebig und formbeständig. Es ist doppelt geschliffen für eine glatte, handschmeichlerische Oberfläche und stammt aus nachhaltig bewirtschafteten heimischen Wäldern. Unsere Holzlieferanten sind zertifiziert nach PEFC (www.pefc.de).

## LEICHTE PFLEGE

Tu Dir und Deinem MAIGO-Schneidebrett einen Gefallen und öle es hin und wieder ein. Es kommt zwar frisch geölt aus der Lebenshilfe-Werkstatt, aber nach häufigem Gebrauch sollte es immer mal wieder "satt" mit einem reinen Speiseöl eingerieben werden (z.B. Sonnenblumen-, Raps- oder Olivenöl). Dein MAIGO ist danach nicht nur wieder schön, sondern auch widerstandsfähiger, und es wird dadurch sehr edel altern. Holzschneidebretter sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt oder längere Zeit im Wasser liegen gelassen werden, da Holz als natürlicher Werkstoff nie vollständig aufhört zu arbeiten. Gut reinigen lassen sie sich, indem etwas Salz mit Zitrone auf dem Holz verrieben und nach 1 - 2 Minuten wieder mit klarem Wasser abgespült wird. Warmes Wasser, Schwamm oder Bürste und ggf. etwas Spülmittel tun es aber auch. Gut in Form bleiben Holzschneidebretter, wenn sie nach Benutzung immer von beiden Seiten abgespült werden.

