



Schneidbrett mit Messerbank

Schnippeln wie die Kochprofis

TTS Tooltechnic Systems AG & Co. KG
vertreten durch:
TTS Tooltechnic Systems Deutschland GmbH
Markenvertrieb Festool
Wertstr. 20
73236 Wendlingen
Hotline: +49 (0) 70 24/804 20507
www.festool.de

Schneidbrett mit Messerbank

Schnippeln wie die Kochprofis. Dazu gehört nicht nur ein scharfes Messer, sondern auch die richtige Schneidunterlage. Bei herkömmlichen Holzschneidbrettern werden die liegenden Fasern beim Schneiden durchtrennt und es kommt schnell zum Verschleiß. Stehen die Holzklötzchen, und somit auch die Holzfasern aufrecht, gibt es so gut wie keinen Verschleiß und das Brett hält sehr lange. Gegenüber Kunststoffbrettern haben Holzbretter den Vorteil, dass Bakterien von der im

Holz enthaltenen Gerbsäure abgetötet werden.

Dieses Schneidbrett kann aber noch mehr: Durch das verborgene Fach und die Messerbank ist es das Schnippel-Center Ihrer Küche. Kleine Messer, Schäler, Dosenöffner und Küchenutensilien lassen sich darunter verstauen. Ihre drei großen Lieblingsmesser werden dahinter in der Messerbank sicher aufbewahrt. Das Brett kann von beiden Seiten verwendet werden. So

kommt es nicht zu Geschmacksbeeinträchtigungen wenn zuerst Zwiebeln und dann Früchte geschnitten werden.

Das Brett wird aus einer handelsüblichen Buche-Leimholzplatte hergestellt. Je nach Stärke der Platte (am besten zwischen 18 und 21 mm) ändern sich die Außenmaße des Brettes. Der verwendete Leim muss wasserfest sein.

1

1.1



1. Das Schneidbrett (Pos. 4) wird aus einzelnen Streifen zusammengeleimt. Diese Streifen mit einer Tischkreissäge von der Leimholzplatte absägen. Legen Sie die einzelnen Streifen auf den Arbeitstisch und geben Sie den Leim an. Mit einem Leimpachtel wird er so verteilt, dass sich auf der gesamten

1.2



Fläche ein dünner Leimfilm bildet. Beim Zusammenspannen sollten die Zwingen zunächst nur leicht angezogen werden. Spannen Sie von oben und der Seite Kanthölzer an das Schneidbrett, um die einzelnen Streifen gegen Verrutschen zu sichern. Jetzt können Sie die Zwingen fest anziehen. Kontrollieren Sie von

1.3



beiden Seiten, dass auch jede Lücke zusammengepresst ist. Gegebenenfalls setzen Sie lieber eine Zwinge zusätzlich an, um eine perfekt geschlossene Oberfläche zu bekommen. Der Leim wird nach dem Aushärten mit einem Stemmeisen oder einem Leimkratzer entfernt.

2

2.1



2. Für die Messerbank (Pos. 5) und für das Untergestell (Pos. 1) werden ebenso Streifen zugesägt. Die vier Streifen für die Messerbank werden, wie beim Schneidbrett, miteinander verleimt. Die genaue Länge und Breite des Untergestells ergibt sich durch das Schneidbrett. Schleifen Sie zunächst das Schneidbrett mit Körnung P80 vor.

2.2



Jetzt können Sie die genaue Länge für das Untergestell anzeichnen. Das Gestell wird quadratisch, deshalb werden die vier Seiten genau auf die gleichen Längenmaße abgesägt. Die 45 Grad-Gehung an den Ecken muss möglichst genau sein. Schneiden Sie zuvor aus Holzresten einen Proberahmen, um die Winkeleinstellung der

2.3



Maschine zu prüfen und gegebenenfalls zu korrigieren. Wenn die beiden Gehrungsschnitte an jedem Einzelteil gesägt sind, werden diese auf der Oberseite mit dem Schreinerdreieck gekennzeichnet. Unten an der Innenfläche wird in jede Seite eine Nut für den Boden gesägt.

3

3.1



3. Sägen Sie in die vordere und hintere Seite jeweils drei Nuten mit einer Breite von 10 mm. In diese Nuten werden die Mittelwände (Pos. 2) gesteckt, die das Fach unter dem Schneidbrett in vier Felder unterteilen. Mit mehreren nebeneinander verlaufenden Schnitten wird die Nut so breit ausgesägt, dass die Bretter eingesteckt werden können.

3.2



Vor dem Verleimen des Untergestells muss der Boden (Pos. 3) geschliffen werden. Legen Sie die Seiten des Untergestells wie eine Abwicklung in der richtigen Reihenfolge mit der Innenseite nach unten auf den Arbeitstisch. Die Gehrungen werden passgenau ausgerichtet und jede Verbindung mit einem Klebestreifen fixiert.

3.3



Drehen Sie die zusammen geklebten Seiten um und klappen Sie sie, mit dem Boden in der Nut, zusammen, um die Passgenauigkeit zu prüfen. Klappen Sie die Seiten wieder auseinander und geben Sie in den Verbindungen Leim an. Verspannen Sie anschließend die Seiten mit einem Streifen Klebeband.

4

4.1



4. Entfernen Sie den überschüssigen Leim an der Messerbank und hobeln oder schleifen Sie eventuelle Überstände weg. Legen Sie das Schneidbrett und die Messerbank in der späteren Position zusammen und messen Sie die Breite. Falls diese zu groß ist, wird das Schneidbrett an der

4.2



Tischkreissäge abgesägt. An der Unterkante der Messerbank und an Ober- und Unterkante des Schneidbrettes wird mit der Tischkreissäge jeweils ein Falz gesägt. Dadurch liegt das Schneidbrett mit beiden Seiten sicher auf dem Untergestell auf. An der Oberkante des Untergestells wird auch

4.3



ein Falz gesägt, um später das Schneidbrett besser greifen zu können. Alternativ können Sie die Falze auch mit einer Oberfräse mit Anschlag fräsen. Wenn es beim Fräsen zu dunklen Stellen (Brandstellen) am Holz kommt, müssen Sie die Drehzahl der Fräse vermindern.

5

5.1



5. In die Oberseite der Messerbank werden zwei Nuten gesägt, in die Auflageleisten (Pos. 6) eingeleimt werden, um das Herausrutschen der Messer zu verhindern. Die Leisten (Pos. 2) für die Facheinteilung im Untergestell werden auf die passende

5.2



Länge abgeschnitten und an den Oberkanten gerundet. Runden Sie mit einer Fräse oder einem Handschleifklotz alle sichtbaren Kanten ab. Auf Ober- und Unterseite des Untergestells Löcher für Gummipuffer bohren. Durch diese Gummipuffer steht das Gestell sicher

5.3



und ohne verrutschen auf der Arbeitsplatte und kann beim Schneiden nicht klappern. Die Trennwände werden mit einem Tropfen Leim in den Nuten des Untergestells befestigt. Schleifen Sie alle Teile mit einem Exzentrerschleifer, letzter Schliff Körnung P180.



6. Ölen Sie das Untergestell nur innen mit Olivenöl. Auf der Messerbank wird Leim angegeben und sie wird mit Zwingen auf dem Untergestell festgespannt. Achten Sie darauf, dass die Messerbank auf allen Seiten mit dem Untergestell bündig abschließt.



Schleifen Sie nach dem Trocknen noch einmal alle Kanten von Messerbank und Untergestell nach und entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Leimreste mit einem scharfen Stemmeisen. Ölen Sie alle Teile satt mit Olivenöl und lassen Sie es über Nacht ins Holz einziehen.



Da das Holz das Öl stark aufsaugt, können Sie diese Behandlung mehrfach wiederholen. Lassen Sie die Einzelteile einige Tage lüften. Dadurch vermeiden Sie, dass das Olivenöl ranzig wird. Die Gummipuffer werden in die vorgebohrten Löcher eingedrückt.

Materialliste

Pos.	Anz.	Bezeichnung	Länge	Breite	Dicke	Material
1	4	Seiten	360	60	20	Buche
2	3	Mittelseiten	336	40	10	Buche
3	1	Boden	332	332	6	Sperrholz
4	18	Schneidbrett aus 18 Streifen	280	60	20	Buche
5	4	Messerbank aus 4 Streifen	360	80	20	Buche
6	2	Auflageleisten	ca. 80	10	8	dunkles Holz
7	8	Gummipuffer zum Einbohren				

Werkzeugliste

- Leimspachtel
- Zwingen
- Stemmeisen
- Klebeband
- Schleifklotz
- Bohrer 5 mm

Maschinenliste

- Tischkreissäge
- Akkuschauber
- Evtl. Oberfräse

Alle Maße in Millimeter



Sicherheitstipp:

Bei Schnitten längs zur Holzfaser muss ein möglichst grobes Sägeblatt mit wenigen Zähnen verwendet werden. Durch die beim Längsschneiden größeren Späne verstopfen die Zwischenräume von feinen Sägeblättern und es kommt zu einer sehr starken Reibung. Die dadurch entstehende Hitze kann das Sägeblatt zerstören und es entstehen Brandstellen am Holz. Die weit größere Gefahr ist aber die durch die hohe

Reibung größere Rückschlaggefahr. Gerade beim Nuten kann es dann passieren, dass das Werkstück vom Sägeblatt nach oben geschleudert wird und den Bearbeiter trifft oder ins Sägeblatt zurückfällt und es zu Beschädigungen beim Werkstück kommen kann. Auch der Motor der Maschine wird stärker beansprucht, was zu Überhitzung führen kann.



