

DIY MIT NOBILIA

# MESSERBLOCK AUS SCHNITTHOLZ



**nobilia**<sup>®</sup>





#### MATERIAL

- » Schnittholzbrett, Eiche, 80 x 30 cm
- » Kantholzleisten, versch. breit, 3 bis 6 mm dick
- » Holzleim
- » Hand- oder Stichsäge
- » 2 Schraubzwingen

# MESSERBLOCK AUS SCHNITTHOLZ

Schnittholz gibt es in vielen Heimwerkermärkten in der Holzabteilung zu kaufen. Das Besondere daran sind die rustikale Struktur und die naturbelassene Form des Holzes, die den Messerblock einzigartig machen.

#### SO GEHT'S

- 01.** Das Brett kann bereits beim Kauf in 4 Stücke à 20 cm zugesägt werden. Wer eine Hand- oder Stichsäge hat, kann das zu Hause selbst machen. Die Kanten mit Schleifpapier glätten.
- 02.** Zersägen Sie für die Wände innerhalb des Messerblocks die unterschiedlich breiten, jedoch gleich starken Holzleisten in etwas weniger als 20 cm lange Abschnitte.
- 03.** Leimen Sie vier Leisten vertikal in gleichmäßigem Abstand auf das erste Brett auf und kleben Sie das zweite Brett darauf. Arbeiten Sie zwei weitere Schichten genauso, variieren Sie dabei gerne in den Abständen der Leisten zueinander. So bekommt man unterschiedlich große Fächer für verschiedene Küchenmesser.
- 04.** Zum Trocknen empfiehlt es sich, das ganze Paket einmal auf einer ebenen Fläche abzustellen, um eine glatte Standfläche zu gewährleisten. Dann die Schraubzwingen ansetzen und kräftig anziehen. Wenn der Leim ausgehärtet ist, können Sie die Schraubzwingen entfernen und den Block mit Messern befüllen.



#### TIPP

Den Leim vor dem Befüllen des Messerblocks gut aushärten lassen.