

ANVÄNDBAR



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	5
FRANÇAIS	6
NEDERLANDS	7
DANSK	8
ÍSLENSKA	9
NORSK	10
SUOMI	11
SVENSKA	12
ČESKY	13
ESPAÑOL	14
ITALIANO	15
MAGYAR	16
POLSKI	17
EESTI	18
LATVIEŠU	19
LIETUVIŲ	20
PORTUGUÊS	21
ROMÂNÀ	22
SLOVENSKY	23

БЪЛГАРСКИ	24
HRVATSKI	25
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26
РУССКИЙ	27
SRPSKI	28
SLOVENŠČINA	29
TÜRKÇE	30
中文	31
繁中	32
한국어	33
日本語	34
BAHASA INDONESIA	35
BAHASA MALAYSIA	36
عربي	37
ไทย	38

How to use the butter dish

Soak the lid in cold water 30 minutes before using. The water evaporation will keep the butter cool.

Cleaning

Soak the terracotta lid in warm water and clean with a dish brush. Do not use washing up detergent on the lid since clay is a porous material and will soak up the detergent.

The dish and the lid should be cleaned and dried completely before storing, with the lid alongside. Make sure air can circulate to avoid moisture and mould.

After use the butter dish lid might assume a darker shade. This does not impair the quality of the dish in any way but is simply due to the fact that it is made of a natural material.

Benutzung der Butterdose

Den Deckel vor der Benutzung 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Das verdunstende Wasser hält die Butter kalt.

Reinigung

Den Terrakottadeckel in warmes Wasser einweichen und mit einer Spülbürste säubern. Für den Deckel kein Spülmittel benutzen, da der poröse Ton Spülmittel aufsaugt und dies den Geschmack der Butter beeinträchtigen kann.

Schale und Deckel vor dem Wegstellen reinigen und gut durchtrocknen lassen.

Schale und Deckel nebeneinander luftig aufbewahren. Zur Vermeidung von Feuchtigkeit und Schimmelbildung darauf achten, dass Luft zirkulieren kann.

Mit der Zeit kann der Deckel etwas dunkler werden. Das hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts, sondern beruht darauf, dass es aus einem natürlichen Material gefertigt ist.

Utilisation du beurrier

Tremper le couvercle du beurrier 30 minutes dans l'eau froide avant utilisation. L'évaporation de l'eau maintiendra le beurre au frais.

Nettoyage

Tremper le couvercle en terre cuite dans l'eau chaude et frotter à l'aide d'une brosse à vaisselle. Ne pas utiliser de produit vaisselle pour nettoyer le couvercle car la terre est un matériau poreux qui absorbe le détergent.

Veiller à ce que le beurrier et le couvercle soient nettoyés et complètement secs avant de les ranger côte à côte. S'assurer que l'air circule pour éviter toute moisissure.

La couleur du couvercle peut foncer un peu après utilisation. Ceci n'affecte pas la qualité du beurrier et s'explique par le fait qu'il s'agit d'un matériau naturel.

Zo gebruik je de botervloot

Leg de deksel 30 minuten voor gebruik in koud water. Door de waterdamp blijft de boter koud.

Reinigen

Dompel de aardewerken deksel onder in warm water en reinig met een afwasborstel. Gebruik geen afwasmiddel omdat de klei poreus is en afwasmiddel door de klei wordt opgenomen.

Maak de botervloot en de deksel goed schoon en droog voordat je ze opbergt en zet de deksel naast de botervloot. Zorg voor voldoende ventilatie om vocht en schimmel te voorkomen.

Na gebruik kan de deksel van de botervloot iets donkerder van kleur worden. Dat doet geen afbreuk aan de kwaliteit van de botervloot, maar komt puur omdat die gemaakt is van natuurlijk materiaal.

Sådan bruges smørskålen

Læg låget i blød i koldt vand i 30 minutter, før det skal bruges. Vandfordampningen holder smørret koldt.

Rengøring

Læg låget af terrakotta i blød i varmt vand, og rengør det med en opvaskebørste. Brug ikke opvaskemiddel på låget, da ler er et porøst materiale, der suger opvaskemidlet. Skålen og låget skal vaskes af og tørre helt før opbevaring, og låget skal opbevares ved siden af skålen. Sørg for god luftcirkulation for at undgå fugt og mug.

Efter brug kan smørskålen blive mørkere i farven. Det forringer på ingen måde skålens kvalitet, men skyldes udelukkende, at den er fremstillet af et naturmateriale.

Hvernig á að nota smjördiskinn

Leggðu lokið í bleyti í kalt vatn í 30 mínútur áður en það er notað. Vatnsuppgufunin mun halda smjörinu köldu.

Þrif

Leggðu leirlokið í bleyti í volgu vatni og hreinsaðu með uppþvottabursta. Ekki nota uppþvottalög á lokið þar sem leir er holótt efni og mun draga í sig uppþvottalöginn. Það þarf að þrífa og þurrka vel bæði diskinn og lokið áður en það er geymt. Vertu viss um að það sé nægt loftflæði til að koma í veg fyrir raka og myglu.

Smjördiskurinn gæti orðið dekkri eftir notkun. Þetta hefur ekki áhrif á gæði disksins á nokkurn hátt heldur er aðeins vegna þess að kælirinn er gerður úr náttúrulegum efnum.

Slik bruker du smørfatet

La lokket ligge i kaldt vann i 30 minutter før bruk. Vannets fordamping vil holde smøret kaldt.

Rengjøring

La terrakotalokket ligge i varmt vann og rengjør med oppvaskbørste. Ikke bruk oppvaskmiddel på lokket, siden leiren er et porøst materiale som vil suge opp såpen. Fatet og lokket bør rengjøres og tørkes helt før det oppbevares, med lokket ved siden av fatet. Sørg for at luft kan sirkulere for å unngå fukt og mugg.

Etter bruk kan fatet få en mørkere farge. Dette svekker ikke kvaliteten på fatet på noen måte, men skyldes kun at det er laget av et naturmateriale.

Voirasian käyttö

Liota kantta kylmässä vedessä 30 minuutin ajan ennen käyttöä. Kannesta haihtuva vesi auttaa pitämään voin kylmänä.

Puhdistus

Liota savikantta lämpimässä vedessä ja pese se tiskiharjalla. Älä käytä pesuaineita, sillä huokoisesta materiaalista valmistettu kansi imee pesuaineen itseensä.

Anna pohjan ja kannen kuivua kokonaan ennen kuin laitat ne kaappiin. Älä sulje rasiaa, vaan säilytä pohjaa ja kantta vierekkäin. Älä säilytä kantta liian ilmatiiviisti, jotta sen pintaan ei muodostu kosteutta ja hometta.

Voirasian kansi saattaa tummua hieman käytössä, koska se on valmistettu luonnonmateriaalista. Tummuminen ei vaikuta rasian laatuun tai käytettävyyteen.

Så använder du smörasken

Blötlägg locket i kallt vatten 30 minuter för användning. Vattnets avdunstning håller smöret kallt.

Rengöring

Blöttlägg terrakotalocket i varmt vatten och rengör det med en diskborste. Använd inte diskmedel på locket, eftersom lera är ett poröst material som suger upp diskmedlet. Fatet och locket ska vara rena och helt torra innan förvaring, med locket vid sidan. Se till att luft kan cirkulera för att undvika fukt och mögel.

Efter användning kan locket få en mörkare ton. Det försämrar inte smöraskens kvalitet på något sätt utan beror helt enkelt på att det är tillverkat av ett naturligt material.

Jak používat misku na máslo

Před použitím víko ponořte na 30 minut do studené vody. Odpařování vody udrží máslo studené.

Čištění

Terakotové víko namočte do horké vody a vyčistěte kartáčkem na nádobí. Nepoužívejte mycí prostředek na nádobí, jíl je porézní materiál, který by do sebe čisticí prostředek nasákl.

Miska a víko by se měly před uložením umýt a zcela vysušit. Víko uložte vedle misky.

Ujistěte se, že vzduch může cirkulovat, abyste zabránili vzniku vlhkosti a plísně.

Po použití může mít víko tmavší odstín, což nemá vliv na kvalitu misky, ale je to jednoduše důsledek toho, že je vyrobené z přírodního materiálu.

Cómo utilizar la mantequera

Sumerge la tapa de la mantequera durante 30 minutos en agua fría antes de utilizarla. La evaporación del agua mantendrá la mantequilla fresca.

Limpieza

Sumerge la tapa de barro en agua caliente y frótala con un cepillo para la vajilla. No utilices productos de limpieza, porque la cerámica es un material poroso que absorbe el detergente.

Comprueba que el plato y la tapa estén completamente secos antes de guardarlos uno junto a otro. Asegúrate de que el aire circule, para evitar la humedad y el moho. El color de la tapa puede oscurecerse un poco después del uso. Esto no afecta a la calidad de la mantequera y se debe a que es de un material natural.

Istruzioni per l'uso del portaburro

Immergi il coperchio in acqua fredda 30 minuti prima dell'uso. L'evaporazione dell'acqua mantiene fresco il burro.

Pulizia

Immergi il coperchio in terracotta in acqua calda e puliscilo con uno spazzolino per i piatti. Non usare un detersivo per piatti per la pulizia del coperchio, poiché la terracotta è un materiale poroso e assorbe il detersivo. La base e il coperchio devono essere puliti e completamente asciutti prima di essere conservati, con il coperchio appoggiato lateralmente. Per evitare l'umidità e la muffa, assicurati che ci sia una buona circolazione dell'aria.

Dopo l'uso, il coperchio del portaburro potrebbe assumere una tonalità più scura. Questo non influisce in alcun modo sulla qualità del prodotto, ma è semplicemente dovuto al materiale naturale con cui è realizzato il coperchio.

A vajtartó használata

Használat előtt áztasd hideg vízbe a tetőt 30 percig. A víz párolgása hidegen fogja tartani a vajat.

Tisztítás

Áztasd meleg vízbe a terrakotta tetőt és tisztítsd meg egy kefével. Ne használj mosogatószer, mivel az agyag egy porózus anyag, ami magába szívja a tisztítószereket. Tárolás előtt teljesen meg kell tisztítani és szárítani a tálat és a tetőt. A nedvesség és a penész elkerülése érdekében győződj meg a megfelelő szellőzésről.

Használat után sötétebb árnyalatúvá válhat a tető. Ez egyáltalán nem befolyásolja a tartó minőségét, egyszerűen azért történik, mert természetes anyagból készült.

Jak używać maselniczki

Przed użyciem zamocz pokrywkę w zimnej wodzie na 30 minut. Parowanie wody pozwoli utrzymać niską temperaturę masła.

Czyszczenie

Namocz pokrywkę z terakoty w ciepłej wodzie i czyść szczotką do mycia naczyń. Do mycia pokrywki nie używaj płynu do zmywania naczyń, ponieważ glina jest materiałem porowatym i wchłonie detergent. Maselniczkę i pokrywkę należy przed odstawieniem wymyć i dokładnie wysuszyć, ze zdjętą pokrywką.. Zapewnij właściwą cyrkulację powietrza, aby nie dopuścić do powstania wilgoci i pleśni.

Po użyciu pokrywka maselniczki może przybrać ciemniejszy odcień. W żaden sposób nie wpływa to na jakość naczynia i wynika po prostu z faktu, że maselniczka jest wykonana z naturalnego materiału.

Kuidas võitoosi kasutada

Leotage kaant külmas vees 30 minutit enne kasutamist. Vee aurustumine hoiab või jahedana.

Puhastamine

Leotage terrakotakaant soojas vees ja puhastage nõudepesuharjaga. Ärge kasutage nõudepesuvahendit kaanel, kuna savi on poorne materjal ja imeb nõudepesuvahendi endasse.

Nõu ja selle kaant peaks enne säilitamist põhjalikult puhastama ja kuivatama, kõrvuti kaanega. Veenduge, et säilituskohas käiks õhk ringi, et vältida niiskust ja hallitust. Pärast kasutamist võib võitoosi kaas muutuda tumedamaks. See ei kahjusta kuidagi nõu kvaliteeti ning on tingitud sellest, et nõu on naturaalsest materjalist.

Sviesta trauka lietošana

30 minūtes pirms lietošanas iemērciet vāku aukstā ūdenī. Ūdenim iztvaikojot, sviests saglabāsies vēss.

Tīrīšana

Iemērciet māla vāku siltā ūdenī un tīriet ar trauku birstīti. Neizmantojiet trauku mazgājamās līdzekļus, jo māls ir porains materiāls, kurā uzsūcas šķidrums.

Trauku un tā vāku pirms uzglabāšanas kārtīgi jānomazgā un jāizžāvē. Vāku un šķīvi uzglabāt atsevišķi. Nodrošiniet labu gaisa apmaiņu, lai izvairītos no mitruma un pelējuma.

Pēc lietošanas sviesta trauks var kļūt tumšāks, jo māls ir dabīgs materiāls. Krāsas maiņa nekādā veidā neietekmē trauka kvalitāti.

Kaip naudoti

Prieš naudodami sviestinę, pamerkite jos dangtelį į šaltą vandenį 30 minučių. Garuodamas, vanduo vėsins sviestą.

Priežiūra

Pamerkite dangtelį į šiltą vandenį, pašveiskite indų šepėčiu, jei reikia. Nepilkite plovimo priemonės tiesiai ant dangtelio, nes jis yra iš akytojo molio taigi greitai sugers plovimo priemonę.

Išplautai sviestinei reikia leisti išdžiūti, ypač prieš padedant į spintelę. Laikykite indą sausoje, gerai vėdinamoje vietoje, kad neatsirastų pelėsis.

Laikui bėgant sviestinės dangtelis gali patamsėti. Taip atsitinka dėl to, kad jis pagamintas iš natūralios medžiagos. Jo kokybei ši savybė įtakos neturi.

Como usar a manteigueira

Mergulhe a tampa em água fria durante 30 minutos antes de usar. A evaporação da água irá manter a manteiga fresca.

Limpeza

Mergulhe a tampa de terracota em água quente e limpe com uma escova para lavar a loiça. Não use detergente para a loiça na tampa pois o barro é um material poroso e irá ensopar o detergente.

O prato e a tampa devem ser limpos e secos totalmente antes de serem guardados, com a tampa separada. Certifique-se de que há circulação do ar para evitar a humidade e o bolor.

Após usar a manteigueira, esta pode ficar um pouco mais escura. Isso não prejudica a qualidade do produto, devendo-se ao facto de se tratar de um material natural.

Mod de folosire

Pune capacul în apă rece pentru 30 de minute înainte de folosire. Aceasta va păstra untul rece.

Curățare

Pune capacul în apă caldă și spală cu o perie de vase. Nu folosi detergent pentru a spăla capacul, deoarece lutul este un material poros.

Vasul și capacul trebuie spălate și uscate complet înainte de a le depozita.

Ai grijă să asiguri o bună circulare a aerului.

Ako používať dózu na maslo

Pred použitím vložte vrchnák do studenej vody na 30 minút. Odparovanie vody udrží maslo dlhšie studené.

Čistenie

Namočte terakotový vrchnák do teplej vody a vyčistite kefkou na umývanie riadu. Na čistenie nepoužívajte saponát, pretože hlina je pórovitý materiál a saponát sa do pokrievky vstrebe.

Nádoba a vrchnák by mali byť pred uskladnením úplne čisté a suché, vrchnák by mal byť položený vedľa nádoby. Zabezpečte dostatočné prúdenie vzduchu, aby ste predišli vzniku vlhkosti a plesní.

Po použití môže mať vrchnák tmavší odtieň, čo však nemá vplyv na kvalitu nádoby, nakoľko je to len dôsledok toho, že je vyrobená z prírodného materiálu.

Начин на употреба на съда за масло

Накиснете капака в студена вода 30 минути преди употреба. Водните изпарения ще поддържат маслото охладено.

Почистване

Накиснете теракотения капак в топла вода и почистете с четка за съдове. Не използвайте почистващи препарати върху капака, тъй като глината е порест материал и ще попиет препарата. Съдът и капакът трябва да бъдат почистени и напълно сухи преди да ги приберете, един до друг. Уверете се, че въздухът може да циркулира свободно, за да избегнете натрупване на влага и мухъл.

След употреба капакът може да потъмнее. Това по никакъв начин не влошава качеството, а се дължи на факта, че съдът е направен от естествен материал.

Kako koristiti posudu za maslac

Prije upotrebe, ostaviti poklopac 30 minuta u hladnoj vodi. Isparavanje vode hladit će maslac.

Čišćenje

Namočiti poklopac od terracotte u mlakoj vodi i očistiti četkom za posudu. Ne koristiti deterdžent jer je glina porozan materijal pa ga može upiti.

Posudu i poklopac potrebno je potpuno očistiti i osušiti prije odlaganja. Osigurati kruženje zraka kako bi se izbjeglo stvaranje vlage i plijesni.

Nakon upotrebe, posuda za maslac može potamnjeti. To ne utječe na kvalitetu posude ni na koji način, već je posljedica toga što je izrađena od prirodnog materijala.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη βουτιριέρα

Μουσκέψτε το καπάκι σε κρύο νερό 30 λεπτά πριν από τη χρήση. Η εξάτμιση του νερού θα κρατήσει δροσερό το βούτυρο.

Καθαρισμός

Μουσκέψτε το καπάκι από τερακότα σε ζεστό νερό και καθαρίστε με μία βούρτσα πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό πιάτων για το καπάκι, καθώς ο πηλός είναι ένα πορώδες υλικό και θα το απορροφήσει.

Το πιάτο και το καπάκι θα πρέπει να καθαρίζονται και να στεγνώνουν καλά πριν την αποθήκευση, με το καπάκι δίπλα. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί για την αποφυγή υγρασίας και μούχλας.

Μετά τη χρήση το καπάκι της βουτιριέρας μπορεί να αποκτήσει μια πιο σκούρα απόχρωση. Αυτό δεν επηρεάζει την ποιότητα του προϊόντος με οποιονδήποτε τρόπο, αλλά οφείλεται απλά στο γεγονός ότι είναι κατασκευασμένο από ένα φυσικό υλικό.

Как использовать маслёнку

Подержите крышку 30 минут в холодной воде. Испарение воды способствует сохранению масла холодным.

Уход

Подержите терракотовую крышку в теплой воде и вымойте щеткой для мытья посуды. Не используйте для мытья крышки моющие средства: глина – пористый материал, впитывающий моющее средство.

Для хранения масленка и крышка должны быть чистыми и сухими. Крышку следует положить рядом с масленкой. При хранении необходимо обеспечить циркуляцию воздуха, чтобы предотвратить появление влаги и плесени.

Со временем крышка может приобрести более темный оттенок. Это объясняется свойствами натурального материала и никак не влияет на качество посуды.

Kako koristiti posudu za puter

Poklopac držite potopljen u hladnoj vodi 30 minuta pre upotrebe. Isparavanje vode održavaće puter hladnim.

Čišćenje

Potopite poklopac od terakote u toplu vodu i operite ga četkom za pranje sudova.

Nemojte koristiti deterdžent pošto je glina porozan materijal i upiće ga.

Posudu i poklopac treba oprati i potpuno osušiti pre vraćanja na mesto i to tako da poklopac stoji pored posude. Uverite se da tu vazduh slobodno cirkuliše kako se vlaga ne bi zadržavala niti stvarala buđ.

Kada se koristi, poklopac posude za puter može dobiti tamniju nijansu. To nikako ne utiče na kvalitet same posude već se dešava prosto zato što je od prirodnog materijala.

Navodila za uporabo posode za maslo

Pokrov pred uporabo za 30 minut namoči v hladno vodo. Izhlapevanje vode bo hladilo maslo.

Čiščenje

Glineni pokrov namoči v toplo vodo in ga očisti s krtačo ščetko za pomivanje posode. Ne uporabljaj čistila, saj je glina porozna in bo vpila čistilo.

Posodo in pokrov je treba pred shranjevanjem pomiti in popolnoma posušiti ter hraniti odkrito. Prostor naj bo zračen, da se v njem ne zadržuje vlaga in ne nastaja plesen.

Po uporabi lahko pokrov nekoliko potemni. To ne vpliva na njegovo kakovost in je zgolj posledica tega, da je izdelan iz naravnega materiala.

Tereyağı tabağı nasıl kullanılır

Kullanmadan önce kapağı 30 dakika soğuk suda bekletiniz. Su buharlaşması tereyağını serin tutacaktır.

Temizlik

Terakota kapağı sıcak suda bekletiniz ve bulaşık fırçası ile temizleyiniz. Kil gözenekli bir materyaldir ve deterjanı emeceğinden bulaşık deterjanı kullanmayınız.

Tabak ve kapak, temizlenmeli ve saklamadan önce tamamen kurumuş olmalıdır. Nem ve küf oluşumunu önlemek için hava akımı olduğundan emin olunuz. Tereyağı tabağının rengi, kullanımdan sonra koyulaşabilir. Bu durum, ürünün kalitesini etkilemez sadece kapağın doğal bir materyalden yapıldığı anlamına gelir.

如何使用黄油碟

使用前，将盖子在冷水中浸30分钟。使用时，水分蒸发可保持黄油冷却。

清洁

将陶土盖子浸入温水中，用碟刷进行清洁。请勿使用洗涤剂清洁盖子，因为粘土是一种多孔材质，将会吸收洗涤剂。

碟子和盖子应彻底清洁和晾干之后再存放起来，将盖子放在旁边。确保通风良好，避免潮湿和霉菌。使用后，黄油碟盖子的颜色可能会变深。这丝毫不影响碟子的质量，仅仅是因其由天然材料制成。

使用方法

使用前將蓋子浸入冷水30分鐘，水分蒸發時可使奶油保持低溫。

清潔說明

將赤陶土製的蓋子浸入溫水，並用刷子清潔乾淨。因泥土是透氣材質會吸收清潔劑，請勿用清潔劑清洗蓋子。

並排存放盤子和蓋子之前，先清洗乾淨及完全晾乾。確保放置地方的空氣流通，避免盤子和蓋子受潮發霉。

使用後表面顏色可能變深，這是因為產品採用天然材質製成，但不會影響奶油碟的品質。

사용법

사용하기 전 뚜껑을 찬물에 30분 간 담가주세요. 물기가 증발하면서 버터가 시원한 상태로 보관됩니다.

세척

테라코타 뚜껑은 따뜻한 물에 담가 두었다가 수세미로 닦아주세요. 점토는 다공성 소재여서 세제를 흡수할 수 있으니 뚜껑에는 세제를 사용하지 마세요.

접시와 뚜껑은 보관하기 전 꼼꼼이 세척하고 완전히 건조시켜 함께 보관해야 합니다. 통풍이 잘 되는 곳에 보관하여 습기가 차거나 곰팡이가 생기지 않도록 하세요.

버터접시를 사용하고 나면 뚜껑은 어두운 색을 띠게 됩니다. 이는 천연소재로 만들어졌다는 증거로, 품질 손상과 무관한 정상적인 현상입니다.

バター皿の使用方法

お使いになる前に、ふたの部分を30分水に浸してください。水が蒸発するときの気化熱作用で保冷します。

お手入れ方法

素焼きのふたは、ぬるま湯に浸して食器洗いブラシで洗ってください。ふたには洗剤を使用しないでください。素焼きは多孔質なので、洗剤を吸収してしまうことになります。

保管するときは、バター皿とふたをよく洗い、よく乾かしてから、ふたをかぶせずに収納してください。湿気・カビを防ぐため、必ず通気性のよい状態にしておいてください。

使用後にふたの部分の色が濃くなることがあります。これは天然素材の特徴のひとつで、品質を損なうものではありません。

Cara menggunakan wadah mentega

Rendam penutupnya dalam air dingin selama 30 menit sebelum digunakan. Air yang menguap akan membuat mentega tetap dingin.

Cara membersihkan

Rendam penutup dari tanah liat dengan air hangat dan bersihkan dengan sikat. Jangan gunakan deterjen karena tanah liat adalah bahan berpori dan akan menyerap deterjen. Wadah mentega dan penutup harus dibersihkan dan dikeringkan sebelum disimpan. Pastikan terdapat sirkulasi udara agar terhindar dari lembab dan jamur. Setelah penggunaan, penutup wadah mentega mungkin terlihat gelap. Hal ini bukan berarti merusak kualitas tetapi menunjukkan bahwa penutup wadah mentega terbuat dari bahan alami.

Cara mengguna bekas mentega

Rendam penutup dalam air sejuk sebelum digunakan. Mentega kekal dingin melalui penyejatan air.

Pembersihan

Rendam penutup terrakota dalam air suam dan bersihkan dengan berus pinggan.

Jangan guna bahan pencuci pinggan mangkuk pada penutup memandangkan tembikar ialah bahan berliang dan akan menyerap masuk bahan pencuci tersebut. Bekas dan penutup mesti dibersihkan dan dikeringkan dengan sempurna sebelum disimpan, bersama penutup di sisi. Pastikan udara mampu beredar untuk mengelakkan kelembapan dan kulapuk.

Selepas digunakan penutup bekas mentega akan bertukar ke rona lebih gelap. Ini tidak akan menjejaskan bekas dalam cara apa sekali pun tetapi mungkin disebabkan ia buatan bahan semula jadi.

طريقة استخدام صحن الزبدة

انقعي الغطاء في ماء بارد لمدة 30 دقيقة قبل الاستعمال. بخار الماء سيجعل الزبدة باردة.

التنظيف

انقعي غطاء الفخار في ماء دافئ ونظّفيه بفرشاة الأطباق. لا تستخدمى منظفات الغسيل على الغطاء لأن الطين مادة مسامية وسوف يمتص المنظفات. يجب تنظيف الصحن والغطاء وتجفيفهما تماماً قبل التخزين، مع وضع الغطاء على جانبه. تأكدي من وجود تهوية جيدة لتجنب الرطوبة والروائح. بعد الاستخدام، فإن الغطاء قد يصبح لونه غامقاً. وهذا لا ينتقص من نوعية الصحن بأي شكل من الأشكال بل السبب ببساطة يعود إلى حقيقة أنه مصنوع من مواد طبيعية.

วิธีใช้จานใสเนย

นำฝาจานใสเนยไปแช่ในน้ำเย็น 30 นาทีก่อนการใช้งาน น้ำที่ระเหยออกมาจะช่วยรักษาอุณหภูมิของเนยให้เย็นตัวอยู่เสมอ

การทำความสะดวก

ล้างทำความสะอาดจานดินเผา โดยนำไปแช่ในน้ำอุ่นและขัดทำความสะอาดด้วยแปรงล้างจาน ห้ามใช้น้ำยาล้างจานล้างทำความสะอาด เนื่องจากจานทำจากวัสดุที่มีรูพรุน จึงอาจดูดซับน้ำยาล้างจานเข้าไปในเนื้อจาน ควรทำความสะอาดจานและฝาครอบพร้อมผึ่งให้แห้งสนิทก่อนนำไปเก็บ โดยเก็บจานและฝาครอบแยกชิ้นกัน เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี ป้องกันความชื้นและเชื้อรา หลังใช้งานไประยะหนึ่ง จานอาจมีสีเข้มขึ้นตามธรรมชาติ ซึ่งไม่ส่งผลต่อคุณภาพของจานแต่อย่างใด

