ARTISTISK

Design Friso Wiersma

Design and Quality
IKEA of Sweden

English

Care and cleaning

Clean the chopping board by wiping with a wet cloth or scrubbing with a brush, warm water and a mild soap. Do not soak the board or leave it in water for a prolonged period of time. This can cause cracks in the wood.

Dry the chopping board or allow it to dry naturally, standing on end. Do not expose the product to high temperatures to speed up the drying process.

To make it easier to protect your chopping board against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil.

To recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper, oil once and wipe off any surplus oil. This should be repeated regularly, how often depends on how frequently the product is used, at least 1-2 times per year.

Deutsch

Reinigung und Pflege

Das Schneidebrett zum Reinigen mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit mildem warmem Seifenwasser abbürsten. Es sollte nicht lange mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger im Spülwasser liegen oder unter fließendem Wasser stehen. Dies könnte Risse im Holz hervorrufen.

Das Brett abtrocknen oder hochkant an der Luft trocknen lassen. Keinen hohen Temperaturen aussetzen, um das Trocknen zu beschleunigen.

Um das Schneidebrett vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z.B. Pflanzenöl.

Für eine grundlegende Auffrischung das Schneidebrett mit Sandpapier abschleifen, einmal einölen und überschüssiges Öl abwischen. Die Behandlung sollte regelmäßig wiederholt werden. Wie oft, hängt davon ab, wie häufig das Produkt benutzt wird, mindestens aber 1-2 mal pro Jahr.

Français

Nettoyage et entretien

Nettoyer la planche à découper en l'essuyant avec un chiffon humide ou en la frottant à l'aide d'une brosse avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Ne pas laisser la planche à découper en contact avec l'eau trop longtemps, ni la mettre à tremper, ce qui pourrait fendre le bois.

Essuyer la planche à découper soigneusement ou la laisser sécher à l'air libre en la posant verticalement. Ne pas accélérer le séchage en soumettant la planche à des températures élevées.

Pour mieux protéger votre planche à découper de la graisse et pour améliorer sa résistance naturelle à l'humidité, huiler à l'aide d'une huile conforme au contact alimentaire, comme une huile végétale.

Si vous voulez rafraîchir la planche, vous pouvez la poncer à l'aide d'un papier de verre fin, la huiler à nouveau et enlever le surplus d'huile à l'aide d'un chiffon. Répéter cette opération régulièrement, au moins 1 à 2 fois par an. La fréquence exacte dépend de l'utilisation qui est faite de la planche.

Nederlands

Onderhoud en schoonmaak

Maak de snijplank schoon door hem af te vegen met een natte doek of te schrobben met een borstel, warm water en milde zeep. Laat de plank niet weken of laat hem niet voor langere tijd in water liggen. Dit kan barsten in het hout veroorzaken.

Droog de snijplank af of laat hem op natuurlijke wijze en staand drogen. Stel het product niet bloot aan hoge temperaturen om het droogproces te versnellen.

Om je snijplank gemakkelijker tegen vet te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie.

Om het product een opfrisbeurt te geven, kan je het oppervlak gewoon met fijn schuurpapier schuren, één keer in met olie insmeren en de overtollige wegvegen. Dit moet regelmatig worden herhaald, hoe vaak hangt af van hoe vaak het product wordt gebruikt, minimaal 1-2 keer per jaar.

Dansk

Vedligeholdelse og rengøring

Rengør skærebrættet ved at tørre det af med en våd klud eller skrubbe det med en børste, varmt vand og mild sæbe. Lad ikke brættet ligge i blød, og efterlad det ikke i vand i længere tid ad gangen. Det kan få træet til at revne.

Tør skærebrættet af, eller lad det lufttørre stående på den ene ende. Udsæt ikke produktet for høje temperaturer for at få tørreprocessen til at gå hurtigere.

For at gøre det nemmere at beskytte skærebrættet mod fedt og gøre det mere modstandsdygtigt over for fugt skal det behandles med olie, der er godkendt til kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilsk olie.

Produktet vedligeholdes ved at slibe overfladen med fint sandpapir, behandle den med olie én gang og tørre overskydende olie af. Det bør gentages jævnligt, hvor ofte afhænger af, hvor tit produktet bruges, men mindst 1-2 gange om året.

Íslenska

Umhirða og þrif

Þrífðu skurðarbrettið með því að þurrka af því með blautum klút eða skrúbba það með bursta, hlýju vatni og mildri sápu. Ekki láta brettið liggja í bleyti eða skilja það eftir í vatni í langan tíma. Það gæti orðið til þess að sprungur myndast í viðnum.

Þerraðu skurðarbrettið eða láttu það þorna náttúrulega, standandi á hlið. Ekki setja brettið upp við hitagjafa til að flýta fyrir þurrkun.

Til að vernda skurðarbrettið fyrir fitu og til að það hrindi betur frá sér raka, ætti að bera á það olíu. Notið olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og jurtaolíu.

Komdu brettinu í upprunalegt form með því að pússa það með fínum sandpappír, bera á það eina umferð af olíu og þerra umfram olíu af því. Gerðu þetta reglulega, eða eftir því hversu oft varan er notuð, a.m.k.1-2 á ári.

Norsk

Vedlikehold og rengjøring

Rengjør skjærefjøla ved å tørke med en våt klut eller skrubbe med en børste, varmt vann og mildt oppvaskmiddel. Ikke bløtlegg skjærefjøla eller la den ligge i vann i en lengre periode. Dette kan forårsake sprekker i treverket.

Tørk skjærefjøla eller la den tørke naturlig, stående på høykant. Ikke utsett produktet for høye temperaturer for å fremskynde tørkeprosessen.

For å gjøre det enklere å beskytte skjærefjøla mot fett og for å øke dens naturlige motstandskraft mot fuktighet, bør den behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje.

For en oppfriskning av produktet, slip ned overflaten med fint sandpapir og olje det på nytt og tørk av overflødig olje. Dette bør gjentas regelmessig, hvor ofte avhenger av hvor ofte produktet brukes, minst 1–2 ganger i året.

Suomi

Hoito ja puhdistus

Puhdista leikkuulauta pyyhkimällä se kostealla liinalla tai hankaamalla sitä harjalla, lämpimällä vedellä ja miedolla saippualla. Älä liota lautaa tai jätä sitä veteen pitkäksi ajaksi. Tämä voi aiheuttaa halkeamia puuhun.

Kuivaa leikkuulauta tai anna sen kuivua luonnollisesti pystyasennossa. Älä altista lautaa kuumille lämpötiloille kuivauksen nopeuttamiseksi.

Leikkuulautaa voi suojata rasvatahroilta ja sen luonnollista kykyä hylkiä kosteutta voi parantaa, kun laudan käsittelee öljyllä, joka on hyväksytty elintarvikekäyttöön, kuten kasvisöljyllä.

Hio pinta hienolla hiekkapaperilla, öljyä kerran ja pyyhi pois ylimääräinen öljy. Tämä tulisi toistaa säännöllisesti käytön mukaan, ainakin 1–2 kertaa vuodessa.

Svenska

Rengöring och skötsel

Rengör skärbrädan genom att torka av den med en våt trasa eller skura den med en borste, varmt vatten och mild tvållösning. Låt inte skärbrädan vara i kontakt med vatten under lång tid, ligga i blöt eller vara fuktig eftersom det kan orsaka sprickor i träet.

Torka av eller låt självtorka stående på högkant. Undvik att utsätta produkten för hög värme för att påskynda torkningen.

För att lättare kunna hålla skärbrädan ren från fettfläckar och smuts och öka dess motståndskraft mot fukt bör skärbrädan oljas in med olja lämplig för matkontakt, t.ex. vegetabilisk olja.

För att underhålla produkten, slipa ner ytan med fint sandpapper, olja en gång och torka av överflödig olja. Detta bör upprepas regelbundet, hur ofta beror på hur ofta produkten används, minst 1–2 gånger per år.

Česky

Péče a čištění

Prkénko očistěte vlhkým hadříkem nebo kartáčkem, teplou vodou a jemným mýdlovým roztokem. Nenamáčejte prkénko a nenechávejte jej delší dobu ve vodě. Mohlo by to způsobit praskliny ve dřevě.

Prkénko osušte nebo opřete postavené, aby uschlo. Nevystavujte výrobek vysokým teplotám, abyste urychlili proces sušení.

Abyste prkénko snáze ochránili před mastnotou a abyste zvýšili jeho přirozenou odolnost vůči vlhkosti, měli byste jej ošetřit olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem.

Pokud chcete výrobek oživit, jednoduše povrch přebruste jemným brusným papírem, naolejujte a přebytečný olej setřete. Tento postup opakujte pravidelně. Četnost povrchového ošetření se odvíjí od toho, jak často výrobek používáte, alespoň 1 až 2krát za rok.

Español

Mantenimiento y limpieza

Limpiar la tabla de cortar con un paño húmedo o fregándola con un cepillo, agua caliente y un jabón neutro. No dejar la tabla en remojo o en contacto con humedad durante un período prolongado, porque se podría agrietar.

Secar la tabla cuidadosamente o dejar que se seque al aire colocándola en vertical. Nunca se debe acelerar el proceso de secado sometiendo la tabla a temperaturas altas.

Para proteger la tabla de forma fácil y aumentar su resistencia a la grasa y la humedad, se debe tratar con aceite aprobado para el contacto con alimentos o aceite vegetal.

Para reacondicionar la tabla, lijar la superficie con papel de lija fino, aplicar aceite y eliminar el sobrante. Se debe repetir con regularidad, según la frecuencia de uso, pero 1 o 2 veces al año como mínimo.

Italiano

Manutenzione e pulizia

Pulisci il tagliere passando un panno umido o una spazzola con acqua calda e un detergente delicato. Non immergere il tagliere nell'acqua e non lasciarlo a contatto con l'acqua per un periodo di tempo prolungato, perché il legno potrebbe creparsi.

Asciuga il tagliere o lascialo ad asciugare naturalmente appoggiato su un lato. Non esporre il prodotto ad alte temperature nel tentativo di velocizzare l'asciugatura.

Per proteggere meglio il tagliere dai grassi e per aumentare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale.

Per rimetterlo a nuovo, passa la superficie con una carta abrasiva fine, trattalo una volta con l'olio ed elimina con un panno l'olio in eccesso. Ripeti regolarmente queste operazioni: la frequenza dipende da quanto spesso viene usato il prodotto, ma il trattamento va effettuato almeno 1-2 volte all'anno.

Magyar

Tisztítás

A vágódeszkát nedves ruhával töröld vagy vizes kefével finoman súrold le. Soha ne hagyd hosszabb ideig a vágódeszkát a vízben állni. Ne is áztasd és óvd a nedvességtől. A víz hatására a vágódeszka elrepedhet.

Óvatosan szárítsd, de ne tedd közvetlenül semmilyen hőforrás közelébe.

Hogy a vágódeszka bírja a nedvességet és a zsírt, időnként kezeld növényi alapú olajjal.

Hogy a vágódeszka ismét újszerű legyen, finom dörzspapírral időnként ledörzsölheted a felületét, majd olajozd be. Így visszanyeri eredeti állapotát. Ezt a használat gyakoriságától függően évente egyszer vagy kétszer érdemes megismételni.

Polski

Pielęgnacja i czyszczenie

Czyść deskę do krojenia, przecierając ją wilgotną szmatką lub szorując szczotką, ciepłą wodą i łagodnym mydłem. Nie mocz deski ani nie pozostawiaj jej w wodzie przez dłuższy czas. Może to spowodować pęknięcia drewna.

Wysusz deskę do krojenia lub pozostaw do naturalnego wyschnięcia, stawiając ją na boku. Nie wystawiaj produktu na działanie wysokich temperatur, aby przyspieszyć proces schnięcia.

Aby łatwiej zabezpieczyć deskę przed tłuszczem i zwiększyć jej naturalną odporność na wilgoć, należy posmarować ją olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. olejem roślinnym.

Aby odnowić produkt, wystarczy przeszlifować powierzchnię drobnym papierem ściernym, naoliwić i zetrzeć nadmiar oleju. Należy powtarzać to regularnie, a częstotliwość zależy od tego jak często prdukt jest używany, nie mniej jednak niż 1-2 razy w roku

Eesti

Hooldamine ja puhastamine

Puhasta lõikelaud, pühkides seda märja lapiga või küürides seda harja, sooja vee ja õrnatoimelise seebiga. Ära hoia lauda pikalt vees. See võib puidus pragusid tekitada.

Kuivata lõikelaud või lase sellel püstises asendis loomulikult kuivada. Ära jäta kuivamisprotsessi kiirendamiseks toodet kõrge temperatuuri kätte.

Lõikelaua kaitsmiseks rasva eest ja selle loomuliku niiskuskindluse suurendamiseks tuleb seda töödelda toiduga kokkupuutumiseks heakskiidetud õliga, näiteks taimeõliga.

Toote hooldamiseks lihvi pinda peene liivapaberiga, õlita üks kord ja pühi üleliigne õli ära. Seda tuleb korrata regulaarselt, vähemalt 1-2 korda aastas, olenevalt sellest, kui sageli toodet kasutatakse.

© Inter IKEA Systems B.V. 2020

AA-2274337-2

Latviešu

Kopšana un tīrīšana

Tīrīt virtuves dēlīti, noslaukot to ar mitru drānu vai noberžot ar suku, siltu ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemērcēt dēlīti un neatstāt to ilgstoši ūdenī. No tā koks var saplaisāt.

Noslaucīt virtuves dēlīti vai ļaut tam nožūt dabiski vertikālā pozīcijā. Nepakļaut virtuves dēlīti augstai temperatūrai ar mērķi to ātrāk nožāvēt.

Lai būtu vieglāk pasargāt virtuves dēlīti pret taukiem un lai uzlabotu tā dabisko aizsardzību pret mitrumu, tas ir jāapstrādā ar kokam paredzētu eļļu, piemēram, augu eļļu.

Virtuves dēlīti var atsvaidzināt, apstrādājot tā virsmu ar smalku smilšpapīru un atkārtoti to ieeļļojot un noslaukot lieko eļļu. Šīs darbības jāveic regulāri atkarībā no dēlīša lietošanas biežuma, taču ne retāk kā 1 vai 2 reizes gadā.

Lietuvių

Priežiūra ir valymas

Valykite pjaustymo lentutę švaria šluoste ar šepetėliu, naudokite šiltą vandenį ir švelnų ploviklį. Nepalikite lentutės vandenyje, nes dėl to mediena gali įtrūkti.

Lentutę nusausinkite patys arba atremkite ją vertikaliai ir leiskite nudžiūti natūraliai. Nedžiovinkite jos aukštoje temperatūroje, norėdami paspartinti procesą.

Pjaustymo lentutę bus lengviau apsaugoti nuo riebalų dėmių, jei prieš naudodami pirmą kartą apdorosite ją alyva; be to, tai padidins natūralų jos atsparumą drėgmei. Naudokite sąlyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, augalinį aliejų.

Norėdami gaminį atnaujinti, pašveiskite smulkiu švitriniu popieriumi ir ištepkite alyva, alyvos perteklių nuvalykite. Tai reikėtų atlikti reguliariai, bent kartą ar du kartus per metus.

Portugues

Cuidados de manutenção e limpeza

Limpe a tábua de cortar com um pano húmido ou esfregando com uma escova, água tépida e detergente suave. Não mergulhe a tábua de cortar nem a deixe em contacto com a água durante um período prolongado de tempo, pois isso pode causar fendas na madeira.

Seque a tábua de cortar ou deixe que seque ao natural, em pé. Não exponha o produto a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.

Para ser mais fácil proteger a tábua de cortar contra a gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, deve efetuar um tratamento com óleo apropriado para entrar em contacto com alimentos como, por exemplo, óleo vegetal.

Para renovar este artigo, lixe a superfície com um papel de lixa fino, aplique óleo e remova o excesso. Este tratamento deve ser repetido com regularidade, dependendo das vezes que usa o artigo, no mínimo, 1 a 2 vezes por ano.

Româna

Întreţinere şi curăţare

Curăţă tocătorul ştergându-l cu o cârpă umedă sau frecându-l cu o perie, apă caldă şi detergent delicat. Nu introdu tocătorul în apă sau nu-l lăsa în apă pentru o perioadă lungă de timp pentru că se pot produce crăpături în lemn.

Usucă tocătorul sau lasă-l la uscat în mod natural, aşezat pe o parte. Nu expune produsul la temperaturi înalte pentru a grăbi procesul de uscare.

Pentru a fi mai uşor să protejezi tocătorul de grăsime şi a-i creşte rezistenţa naturală la umiditate, trebuie să fie tratat cu ulei aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal.

Pentru a recondiţiona produsul, şlefuieşte suprafaţa cu glaspapir, aplică un nou strat de ulei și șterge excesul de ulei. Repetă acest proces periodic, în funcţie de cât de frecvent foloseşti produsul, dar cel puţin de 1-2 ori pe an.

Slovensky

Starostlivosť a čistenie

Dosku na krájanie očistite vlhkou handričkou alebo kefkou, teplou vodou a jemným mydlom. Dosku nemáčajte a nenechávajte ju dlhší čas vo vode. Môže to spôsobiť, že drevo popraská.

Dosku na krájanie osušte alebo nechajte voľne schnúť. Nevystavujte výrobok vysokým teplotám, aby sa proces sušenia urýchlil.

Aby ste dosku na krájanie chránili pred mastnotou a zvýšili jej prirodzenú odolnosť proti vlhkosti, mala by byť ošetrená olejom vhodným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom.

Ak chcete výrobku dodať pôvodný vzhľad, jednoducho povrch prebrúste jemným brúsnym papierom a znovu naolejujte. Postup by ste mali opakovať pravidelne, podľa toho, ako často výrobok používate, najmenej 1 až 2-krát za rok.

Български

Грижа и почистване

Почиствайте дъската за рязане чрез забърсване с мокра кърпа или изтъркване с четка, топла вода и мек сапун. Не потапяйте и не оставяйте дъската във вода за дълъг период от време. Това може да причини цепнатини в дървения материал.

Подсушете дъската или я оставете да изсъхне в изправено положение. Не излагайте дъската на високи температури, с цел да ускорите съхненето.

За по-ефективна защита на дъската за рязане от мазнина и за да повишите естествената ѝ устойчивост към влага, е желателно дъската да се третира с одобрени за контакт с храни мазнини и масла, например растителни мазнини.

За да възстановите първоначалния вид на продукта, изтъркайте повърхността с фина шкурка, импрегнирайте веднъж и премахнете излишното масло с кърпа. Прилагайте редовно, в зависимост от честотата на употреба на продукта. Поне 1-2 пъти годишно.

Hrvatski

Njega i čišćenje

Dasku za rezanje očistiti vlažnom krpom ili izribati četkom s toplom vodom i blagim sredstvom za čišćenje. Ne namakati dasku i ne ostavljati je duže vrijeme u vodi. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.

Osušiti dasku za rezanje ili je pustiti da se osuši na zraku. Ne izlagati je visokim temperaturama kako bi se ubrzalo sušenje.

Kako bi se daska lakše zaštitila od masti te kako bi se povećala njezina otpornost na vlagu trebalo bi je premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice, mineralnim ili biljnim uljem.

Kako bi se proizvod obnovio površinu je potrebno izbrusiti finim brusnim papirom, premazati uljem i obrisati višak ulja. Ovaj postupak trebao bi se ponavljati redovno, ovisno o tome koliko često se proizvod koristi, barem 1 do 2 puta godišnje.

Ελληνικά

Φροντίδα και καθαρισμός

Καθαρίστε την επιφάνεια κοπής σκουπίζοντάς την με ένα βρεγμένο πανί ή τρίψτε την με μια βούρτσα, ζεστό νερό και ένα ήπιο σαπούνι. Μην την μουσκεύετε και μην την αφήνετε μέσα στο νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει στο ξύλο ρωγμές.

Στεγνώστε την επιφάνεια κοπής ή αφήστε την να στεγνώσει μόνη της τοποθετώντας την όρθια. Μην εκθέτετε το προϊόν σε υψηλές θερμοκρασίες, για να επιταχύνετε το στέγνωμα.

Για να προστατεύσετε πιο εύκολα την επιφάνεια κοπής σας από τα λίπη και για να αυξήσετε τη φυσική ανθεκτικότητά της στην υγρασία, θα πρέπει να την επεξεργάζεστε με λάδι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως για παράδειγμα το ορυκτέλαιο ή το σπορέλαιο.

Για να επαναφέρετε το προϊόν στην αρχική του κατάσταση, απλά τρίψτε την επιφάνεια με ένα λεπτό γυαλόχαρτο, περάστε το με λάδι και τέλος σκουπίστε το περίσσευμα λαδιού. Αυτό θα πρέπει να επαναλαμβάνεται τακτικά, ανάλογα το πόσο συχνά χρησιμοποιείτε το προϊόν, τουλάχιστον 1-2 φορές τον χρόνο.

Русский

Инструкции по уходу

Протирайте разделочную доску влажной тканью или очищайте с помощью щетки, используя теплую воду с мягким мыльным раствором. Не оставляйте доску в воде надолго. От этого дерево может потрескаться.

Вытрите доску или поставьте ее на торец, чтобы она высохла. Не подвергайте изделие воздействию высоких температур, чтобы ускорить высыхание.

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и защитить поверхность от жира, доску необходимо обработать маслом, разрешенным к применению на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительным.

Для восстановления изделия обработайте поверхность мелкозернистой наждачной бумагой, нанесите масло и удалите его излишки с поверхности. Такую обработку необходимо проводить регулярно. Частота обработки зависти от интенсивности использования изделия, минимум 1-2 раза в год

Українська

Догляд та чищення

Дошку для нарізання слід витирати вологою серветкою або чистити щіткою, змоченою у воді з мильним розчином. Не занурюйте дошку у воду на довгий час, оскільки деревина може тріснути.

Ретельно висушіть дошку або дайте їй висохнути самій, поставивши вертикально. Не застосовуйте високі температури для прискорення процесу висихання.

Щоб відновити виріб, обробіть її наждачним папером і змастіть олією. Для більшого захисту від жиру та стійкості до впливу вологи, дошку слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами, наприклад мінеральною або рослинною.

Щоб відновити виріб, просто відшліфуйте поверхню дрібним наждачним папером, змастіть один раз і витріть залишки олії. Частота обробки залежить від інтенсивності використання виробу, щонайменше - 1-2 рази на рік.

Srpski

Čišćenje i održavanje

Dasku za seckanje očisti vlažnom krpom ili iščetkaj uz pomoć mlake vode i blagog sapuna. Ne natapaj proizvod niti ga duže vreme ostavljaj u vodi. U suprotnom, mogu se pojaviti naprsline u drvu.

Osuši proizvod ili ga pusti da se prirodno osuši, oslonjen na ivicu. Ne izlaži proizvod visokoj temperaturi da bi se brže osušio.

Da bi se daska za seckanje zaštitila od masnoće i poboljšala njena prirodna otpornost na vlagu, treba je premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, recimo biljnim uljem.

Da osvežiš proizvod, uglačaj ga brusnim papirom i ponovo premaži uljem za negu drva, a zatim višak ulja ukloni papirom. Ovaj proces treba redovno ponavljati, u zavisnosti od učestalosti korišćenja proizvoda, a najmanje 1-2 puta godišnje.

Slovenščina

Čiščenje in vzdrževanje

Rezalno desko očisti tako, da jo obrišeš z vlažno krpo ali skrtačiš s krtačko za pomivanje posode in spereš z mlačno vodo in blagim čistilom. Deske nikoli ne puščaj dolgo v stiku z vodo, saj lahko les razpoka.

Rezalno desko osuši ali pa jo pusti, da se posuši na zraku. Pri tem jo postavi pokonci. Ne izpostavljaj je visokim temperaturam, da bi se tako hitreje posušila.

Če želiš zaščititi rezalno desko pred maščobo oz. povečati njeno naravno odpornost proti vlagi, jo pred uporabo zaščiti z oljem, ki je primerno za stik s hrano, npr. z rastlinskim oljem.

Za osvežitev videza le obrusi površino z brusnim papirjem, desko ponovno naolji in nato odstrani odvečno olje. Postopek ponavljaj v rednih intervalih glede na pogostost uporabe izdelka, a vsaj 1–2-krat letno.

Türkçe

Bakım ve temizlik

Kesme tahtasını ıslak bir bezle silerek veya bir fırça, ılık su ve yumuşak bir sabun ile ovarak temizleyin. Tahtayı ıslatmayın veya uzun süre suda bırakmayın. Bu, ahşapta çatlaklara neden olabilir.

Kesme tahtasını kurutun veya dik durarak doğal olarak kurumasını bekleyin. Kurutma sürecini hızlandırmak için ürünü yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın.

Kesme tahtanızı yiyeceklerden gelen yağlara karşı korumayı kolaylaştırmak ve neme karşı doğal direncini arttırmak için, gıda ile teması onaylanmış yağ, örneğin bitkisel yağ ile işlem görmelidir.

Ürünü yenilemek için, yüzeyi ince zımpara kağıdı ile zımparalayın, bir kez yağlayın ve kalan yağı silin. Bu işlem ürünün ne sıklıkla kullanıldığına bağlı olarak yılda en az 1-2 kez tekrarlanmalıdır.

عربي

العناية والتنظيف

نظِّفي لوح التقطيع بمسحه بقطعة قماش مبللة أو بفرشاة وماء دافئ وصابون لطيف. لا تنقعي اللوح أو تتركيه في الماء لفترة طويلة من الزمن. فقد يؤدي ذلك إلى تشققات في الخشب.

جففي لوح التقطيع أو اتركيه يجف بشكل طبيعي، بوضعه واقفًا على طرفه. لا تعرضي المنتج لدرجات حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.

لكي يكون سهلاً حماية لوح التقطيع من الدهون ولزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة، يجب معالجته بزيت معتمد لملامسته للأطعمة، مثل الزيت النباتي.

لتجديد المنتج، ما عليك سوى صنفرة السطح بورق صنفرة ناعم، قومي بالتزييت لمرة واحدة، وامسحي الفائض من الزيت. يجب تكرار هذه العملية بانتظام، ويعتمد عدد مرات التكرار على استخدامك للمنتج، على الأقل لمرة أو مرتين في السنة.