

LÄMPLIG

ENGLISH

Before using for the first time

Products made of wood are easier to keep clean and free from grease marks if they are treated with oil before using for the first time. This will also improve the wood's natural resistance to moisture. Use an oil that is suitable for contact with food, for instance mineral oil or vegetable oil. Oil the chopping board once, on both sides, and wipe off any surplus. Repeat the treatment 24 hours later. This should be repeated regularly, at least 5-6 times per year.

Cleaning and maintenance

- Clean the chopping board by wiping with a damp 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. To avoid warping, use both sides of the board.
- 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 recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper and re-oil it.



Design and Quality IKEA of Sweden

FINLAND

SUOMI

SWEDISH

Ennen käyttöönottoa

Puusta valmistetut tuotteet on helpompi pitää puhtaina ja siisteinä, kun ne käsitellään öljyllä ennen käyttöönottoa.

Öljyminen parantaa puun luontaista kosteudenhylkimiskykyä. Öljyksi on valittava elintarvikkekäyttöön soveltuva öljy, esimerkiksi mineraali- tai kasviöljy. Öljyä leikkuulauta kummaltakin puolelta ja pyyhi ylimääräinen öljy pois. Toista käsittely 24 tunnin kuluttua. Öljyä lauta samalla tavalla vähintään 5–6 kertaa vuodessa.

Puhdistus ja hoito

- Puhdista leikkuulauta pyyhkimällä määrällä kankaalla tai hankaamalla harjalla lämmintä vettä ja mietoa pesuainetta käyttäen. Älä anna leikkuulaudan olla kosketuksissa veden kanssa, upoksissa tai kosteana pitkään, sillä puu saattaa halkeilla. Laudasta ei tule kiero, kun käytät molempia puolia.
- Kuivaa tai anna laudan kuivua pystyasennossa. Varo käyttämästä liian kuumaa lämpötilaa nopeuttaaksesi kuivumista.
- Tarvittaessa kulunut lauta voidaan hioa hienolla hiekkapaperilla ja öljytää uudelleen.

GERMAN

DEUTSCH

Vor der ersten Benutzung

Ein Holzprodukt, das vor der ersten Benutzung mit Öl behandelt wurde, ist leichter sauber zu halten und bleibt länger frei von Fettflecken. Zudem erhöht das Öl en die Widerstandskraft des Produkts gegen Feuchtigkeit. Nur lebensmittelechte Öle wie Paraffin- oder Pflanzenöl verwenden. Das Produkt einmal auf beiden Seiten einölen und den Überschuss abwischen. Nach 24 Stunden den Vorgang wiederholen. Diese Behandlung sollte regelmäßig wiederholt werden - mindestens 5- bis 6-mal pro Jahr.

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. Damit das Brett sich nicht verformt, sollte es auf beiden Seiten benutzt werden.
- Das Brett abtrocknen oder hochkant an der Luft trocknen lassen. Keinen hohen Temperaturen aussetzen, um das Trocknen zu beschleunigen.
- Für eine grundlegende Auffrischung bitte das Schneidebrett mit Sandpapier abschleifen und einölen.

CELESTIN

ČESKY

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

Před prvním použitím

Výrobky ze dřeva se snáze čistí a lépe se z nich odstraňuje mastnota, když je před prvním použitím ošetříte olejem. To také zlepší přirozenou odolnost vůči vlhkosti. Použijte olej, který je vhodný pro kontakt s potravinami, například minerální nebo rostlinný olej. Prkénko naolejujte jednou z obou stran a jakékoli přebyteky oleje setřete. Ošetření opakujte po 24 hodinách. Ošetření olejem opakujte pravidelně, minimálně 5-6krát za rok.

Čištění a údržba

- Kuchyňské prkénko očistěte vlhkým hadříkem nebo kartáčem teplou vodou a jemným mýdlovým prostředkem. Kuchyňské prkénko nenamáčejte do vody nebo ho nenechte ve vodě po delší dobu. Může to způsobit popraskání dřeva. Abyste zabránili zkroucení, používejte obě strany kuchyňského prkénka.
- Kuchyňské prkénko osušte nebo ho nechte oschnout přirozenou cestou. Nevystavujte ho vysokým teplotám, abyste urychlili proces schnutí.
- Je-li povrch kuchyňského prkénka opotřebován, zbruste ho jemným brusným papírem a napuště olejem.

FRANÇAIS

Avant la première utilisation

Un produit en bois massif est plus facile à entretenir s'il a été traité à l'huile avant la première utilisation. Ce traitement améliore également la résistance à l'humidité du produit. Utilisez une huile apte au contact alimentaire, comme une huile minérale ou végétale. Appliquez l'huile sur les deux faces de la planche à découper, puis essuyez l'excdéent. Renouvelez le traitement après 24 heures. Répétez cette opération à intervalles réguliers, au moins 5-6 fois par an.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez votre planche à découper à l'aide d'un chiffon humide ou lavez-la à l'aide d'une brosse, de l'eau chaude et une solution savonneuse douce. La planche ne doit pas rester humide ou demeurer longtemps en contact avec l'eau, cela pourrait provoquer des fissures. Pour éviter que la planche ne se déforme, il faut l'utiliser des deux côtés. Laissez la planche sécher à l'air libre en la posant verticalement. Evitez d'exposer la planche à des chaleurs fortes pour accélérer le séchage.
- Pour une rénovation complète il suffit de poncer la surface avec un papier de verre fin puis enduire la planche d'huile.

NEDERLANDS

ENGLISH

FINLAND

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

CELESTIN

ČESKY

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

NEDERLANDS

Voordat je het product in gebruik neemt

Producten gemaakt van hout zijn gemakkelijker schoon en van vetvlekken vrij te houden, als ze eerst worden behandeld met olie. Dit verbetert ook de natuurlijke weerstand tegen vocht. Gebruik een olie die geschikt is voor contact met levensmiddelen. Olie de snijplank aan beide kanten in. Herhaal de behandeling 24 uur later. De snijplank is klaar voor gebruik. Voor het beste resultaat herhaal je deze behandeling 5-6 keer per jaar.

Reinigen en onderhoud

- Reinig de snijplank door deze met een vochtig doekje af te nemen of af te wassen met een borstel, warm water en een milde zeepoplossing. Laat de snijplank niet in het water liggen en zorg dat hij niet te lang vochtig blijft omdat er dan barsten in het hout kunnen komen. Gebruik beide zijden van de snijplank.
- Droog af of laat staande op de hoge kant drogen. Stel het product niet bloot aan sterke warmte om het droogproces te versnellen.
- Wil je de snijplank wat vernieuwen, schuur deze dan met fijn schuurpapier en behandel opnieuw met olie.

GERMAN

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DANSK

ENGLISH

FINLAND

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

ÍSLENSKA

NEDERLANDS

ENGLISH

FINLAND

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

NORSK

DANSK

ENGLISH

FINLAND

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

PORTUGAL

SWEDISH

SUOMI

