

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 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.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

Puusta valmistetut tuotteet on helpompi pitää puhtaina ja siisteinä, kun ne käsitellään öljyllä ennen käyttöönottoa. Öljyminen parantaa puun luontaista kosteudenhyökkimiskykyä. Käsitellyyn on valittava elintarvikikäyttöön soveltuva öljy, kuten 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 märällä 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 öljytä uudelleen.

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 Ölen die Widerstandskraft des Produkts gegen Feuchtigkeit. Nur lebensmittelechte Öle wie 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.

Česky

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 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 napustte 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 végétale. Appliquez l'huile sur les deux faces de la planche à découper, puis essuyez l'excédent. 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

Voordat je het product gebruikt

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, zoals plantaardige olie. 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.

Dansk

Før første brug

Produkter af træ er nemmere at holde rene og fri for fedtpletter, hvis de behandles med olie, før de bruges første gang. Det forbedrer også træets naturlige modstandsdygtighed over for fugt. Brug kun en olie, der er godkendt til at komme i kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilsk olie. Behandl skærebrettet med olie 1 gang på begge sider, og tør overskydende olie af. Gentag behandlingen 24 timer senere. Gentag behandlingen med jævne mellemrum, mindst 5-6 gange om året.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør skærebrettet ved at tørre det af med en våd klud eller skure det med en børste, varmt vand og en mild sæbeopløsning. Lad ikke skærebrettet være i kontakt med vand i længere tid ad gangen, ligge i blød eller være fugtigt, da dette kan kan forårsage sprækker i træet. For at undgå at skærebrettet slår sig skal begge sider bruges.
- Tør skærebrettet af eller lad det lufttørre stående på højkant. Undgå at udsætte skærebrettet for høj varme for at fremskynde tørringen.
- Ønskes en opfriskning af skærebrettet, kan det slibes med fint sandpapir og behandles med olie.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

Það er auðveldara að halda vörum úr við hreinum de blettalausum ef borin er á þau olía fyrir fyrstu notkun. Það eykur einnig náttúrulega rakavörnu viðarins. Notiðu olíu sem má komast í snertingu við matvæli. Til dæmis jurtaolíu. Berðu einu sinni olíu á skurðarbrettið, báðum megin, og þurrkaðu umframólíuna svo af. Endurtaktu eftir 24 tíma. Þetta ætti að gera reglulega, að minnsta kosti 5-6 sinnum á ári.

Þrif og viðhald

- Þrifið skurðarbrettið með því að þurrka af því með rökum klút eða nudda með mjúkum burstu, heitu vatni og mildu hreinsiefni. Leggð brettið aldrei í bleyti í lengri tíma. Það getur valdið sprungum í viðnum. Notið báðar hliðar brettisins til að koma í veg fyrir að það verpest.
- Þurrkið brettið eða látið það þorna upp á endann. Notið ekki mikinn hita til að flyta fyrir þornun.
- Til að endurnýja brettið má þússa það með finum sandpappir og oliubera það aftur.

Magyar

Az első használat előtt

A fából készült termékeket egyszerűbb tisztán és zsírinteszen tartani, ha olajjal kezelik őket az első használat előtt. Ez a fa természetes ellenállását is javítja a nedvességgel szemben. Olyan olajat használj, ami alkalmas az élelmiszerekkel való érintkezésre, például növényi olajat. Olajozd be a vágódeszka mindkét oldalát és töröld le a felesleget. 24 óra elteltével ismételd meg a kezelést. Ezt rendszeresen, évente legalább 5-6 alkalommal meg kell ismételni.

Pulizás e manutenzione

- Pulisci il tagliere con un panno umido o strofinandolo con una spazzola e una soluzione poco concentrata di acqua calda e sapone. Il tagliere non deve rimanere umido, a contatto con l'acqua a lungo o a mollo perché il legno potrebbe fendersi. Per evitare che il tagliere si incurvi, usa entrambi i lati.
- Asciuga o lascia asciugare il tagliere in posizione verticale. Non esporre il prodotto a un'alta temperatura per velocizzare il processo di asciugatura.
- Se il prodotto ha bisogno di essere rinfrescato, carteggia la superficie con carta vetrata a grana fine e oliala nuovamente.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Produkty wykonane z drewna są łatwiejsze do czyszczenia i nie będą miały tłustych śladów, jeżeli przed pierwszym użyciem zakonserwujemy je olejem. Zabieg ten również zwiększy naturalną odporność drewna na wilgoć. Używaj oleju odpowiedniego do kontaktu z żywnością, na przykład oleju roślinnego. Deskę do krojenia posmaruj olejem jeden raz, po obu stronach, a następnie zetrzyj nadmiar oleju. Zabieg powtórz po 24 godzinach. Czynność należy powtarzać co najmniej 5-6 razy do roku.

Czyszczenie

- Wyczyść deskę wilgotną szmatką lub wyszoruj szczołką. Użyj ciepłej wody i delikatnego mydła. Nie namaczaj i nie pozostawiaj w wodzie na dłużej, bo drewno może popękać. Aby uniknąć wypaczenia korzystaj z obu stron deski.
- Wytrzyj deskę lub pozostaw ją do wysuszenia, stawiając na jednej krawędzi. Nie wystawiaj deski na działanie wyższych temperatur by przyspieszyć jej wysuszenie.
- By poprawić wygląd deski przetrzyj ją papierem ściernym, a następnie ponownie natłuść olejem.

Norsk

Før første gangs bruk

Det er lettere å holde produkter i tre rene dersom de behandles med olje før første gangs bruk. Dette vil også bedre treverkets naturlige motstand mot fukt. Bruk ei olje som egner seg til kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje. Olje skjærefjela én gang på begge sider, og tørk av overflødig olje. Gjenta samme behandling 24 timer senere. Dette bør gjentas regelmessig, minst 5–6 ganger årlig.

Rengjøring og vedlikehold

- Rengjør skjærefjelen ved å tørke over med en våt klut eller skure med en børste, varmt vann og mild såpe. La ikke skjærefjelen være i kontakt med vann over lengre tid, ligge i bløt eller være fuktig, da dette kan forårsake sprekker i treet. For å unngå at treet i skjærefjelen slår seg, bør begge sidere brukes.
- Tørk av eller sett skjærefjelen på høykant og la det lufttørke. Unngå å utsette skjærefjelen for høy varme for å påskynde tørkingen.
- Dersom en grundig oppfriskning ønskes, kan overflaten pusses med et fint sandpapir og oljes inn på nytt.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

Puidust tooteid on lihtsam hoida puhta ja rasvapekkidest vabana, kui neid enne esmakordset kasutamist õliga töödelda. See parandab ka puidu loomulikku vastupanu niiskusele. Kasuta õli, mis võib toiduaiinetega kokku puutuda, näiteks taimeõli. Õlita lõikelauda korraga mõlemalt poolt ja pühi ülejäägid ära. Korda hooldust 24 tunni pärast. Hooldust tuleb jätkata regulaarselt, vähemalt 5-6 korda aastas.

Hooldamine ja puhastamine

- Puhastage toodet niiske lapiga või harjaga hõõrudes, sooja vee ja seebiga. Ärge leotage ega laske tootel pikemat aega niiske olla. See võib põhjustada puidul kahjustused. Kaardumise vältimiseks kasutage lõikelaua mõlemat poolt. Kuivatage toode või laske sellel kuivada püstises asendis.
- Ärge kuivatage kõrgeltemperatuuridel.
- Pinna uuendamiseks, lihvide pinda kergelt peeneteralise liivapaberiga ja õlitage uuesti.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Koka izstrādājumi ir vieglāk kopjami, ja tos pirms pirmās lietošanas ieeļļo. Tas uzlabo arī koka dabisko aizsardzību pret mitrumu. Izmantot eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu eļļu. Ieeļļot dēlīti no abām pusēm un pēc tam noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot procedūru pēc 24 stundām. Dēlīti ieteicams eļļot vismaz 5–6 reizes gadā.

Tīrīšana un kopšana

- Tīriet ar mitru lupatu vai birsti, siltu ūdeni un maigām ziepēm. Nepaļaujiet ilgstošam kontaktam ar ūdeni, mazgājot tekošā ūdenī vai mērcējot. Tas var izraisīt koka plaisāšanu. Lai dēlītis nedeformētos, izmantojiet tā abas puses.
- Nosusiniet dēlīti vai arī ļaujiet tam nožūt dabiski vertikālā stāvoklī. Lai paātrinātu žūšanas procesu, nepaļaujiet to augstām temperatūrām.
- Lai atjaunotu dēlīša virsmu, to nepieciešams populēt ar smilšpapīru un ieeļļot.

Русский

Перед первым использованием

Предварительная (перед началом использования) обработка маслом обеспечивает изделия из дерева простоту в уходе. Благодаря такой обработке также улучшается природная влагостойкость древесины. Используйте масло, которое подходит для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительное масло. Нанесите масло на разделочную доску с двух сторон, вытрите излишки масла. Повторите обработку через 24 часа. Обработывайте изделие регулярно, по крайней мере 5-6 раз в год.

Уход и эксплуатация

- Протирайте разделочную доску влажной тканью или очистьте щёткой, тёплой водой и мягким мылом. Не оставляйте доску в воде надолго - дерево может потрескаться. Чтобы предотвратить деформирование доски, используйте обе её стороны.
- Вытрите доску или поставьте на край, чтобы она высохла. Не подвергайте изделие воздействию высоких температур.
- Для восстановления поверхности очистите доску мелкозернистой шлифовальной шкуркой и обработайте маслом.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

Medinius gaminius bus lengviau valyti ir apsaugoti nuo nešvarumų bei riebalų dėmių, jei prieš naudodami pirmą kartą apdorosite juos alyva. Tai didina ir natūralių medienos atsparumą drėgmei. Naudokite sąlyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, augalinį aliejų. Iššepkite pjaustymo lentutę alyva vieną kartą iš abiejų pusių, alyvos perteklių nuvalykite. Pakartokite po 24 val. Kartokite procedūrą reguliariai, bent 5–6 kartus per metus.

Priežiūra ir valymas

- Valykite pjaustymo lentutę drėgna šluoste ar šepetėliu, šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Nemirkykite lentutės ir nepalikite ilgam vandenyje. Mediena gali sutrūkinėti. Kad neišsikraipytų, naudokite abi lentutės puses.
- Nusausinkite pjaustymo lentutę arba pastatykite ant krašto ir leiskite jai paprastai išdžiūti. Nedžiovinkite aukštoje temperatūroje.
- Norėdami atnaujinti gaminį, pašveiskite smulkiu švitrininiu popieriumi ir patepkite alyva.

Portugues

Antes de utilizar pela primeira vez

Os produtos em madeira são fáceis de manter limpos e sem nódoas de gordura se forem tratados com óleo antes de os utilizar pela primeira vez. Desta forma, melhora também a resistência natural da madeira à humidade. Use um óleo apropriado para entrar em contacto com alimentos, como o óleo vegetal. Passe o óleo na tábua uma vez, de ambos os lados, e retire o excesso. Repita a aplicação 24 horas depois. Esta operação deve repetir-se com regularidade, pelo menos 5 a 6 vezes por ano.

Limpeza e manutenção

- A tábua de cortar é limpa com um pano húmido ou uma escova, água tépida e um detergente suave. Para evitar fendas ou rachas, não mergulhe a tábua nem a deixe de molho durante um período de tempo prolongado. Para evitar que a tábua empene, use ambas as superfícies.
- Seque a tábua de cortar ou deixe-a secar de forma natural, apoiada numa das bordas. Não exponha o produto a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.
- Para renovar o produto, só tem de lixar as suas superfícies com uma lixa fina e depois voltar a aplicar óleo.

Srpski

Pre prve upotrebe

Proizvodi od drva lakše se održavaju i otporniji su na masnoće ako se premažu uljem pre prve upotrebe. To će, takođe, poboljšati i prirodnu otpornost drva na vlagu. Upotrebi ulje koje je prikladno za kontakt s hranom, npr. biljno ulje. Dasku za seckanje premaži s obe strane po jednom pa obriši višak ulja. Posle 24 sata ponovi postupak. Čini to redovno, barem 5-6 puta godišnje.

Održavanje i čišćenje

- Dasku za seckanje očisti vlažnom krpom ili iščetkaj uz pomoć mlake vode i blagog sapuna. Ne natakaj proizvod niti ga duže vreme ostavljaj u vodi. U suprotnom, mogu se pojaviti naprsline u drvetu.
- Osušī proizvod ili ga pusti da se prirodno osuši, oslonjen na ivicu. Ne izlaži proizvod visokoj temperaturi da bi se brže osušio.
- Da osvežiš proizvod, uglačaj ga brusnim papirom i ponovo premaži uljem za negu drveta.

Româna

Înainte de prima utilizare

Articolele din lemn sunt ușor de întreținut și nu se pătează deoarece sunt tratate cu ulei înainte de prima utilizare. Tratarea cu ulei îmbunătățește rezistența naturală a lemnului la umiditate. Folosește un ulei potrivit pentru suprafețe care intră în contact cu alimentele, cum ar fi cel vegetal. Unge tocătorul cu ulei pe ambele părți și șterge surplusul. Repetă procedeuł după 24 de ore și apoi regulat de cel puțin 5-6 ori pe an.

Curățare și întreținere

- Curățā tocătorul ștergându-l cu o cârpă umezită în soluție de curățare sau frecându-l cu o perie, apā caldā și săpun. Nu introduce tocătorul în apā. Aceasta poate duce la crăparea lemnului. Pentru a evita deformarea lemnului, folosește ambele fețe ale tocătorului.
- Usucā tocătorul sau lasă-l la uscat în voie. Nu expune produsul la temperaturi înalte pentru a grābi procesul de uscāre.
- Pentru a recondiționa produsul, șlefuieste suprafața cu șmirghel și aplicā un nou strat de ulei.

Slovensky

Pred prvým použitím

Drevené výrobky sa ľahšie udržiavajú čisté a bez mastných škvŕn, ak ich pred prvým použitím ošetríte olejom. Tým sa zvýši prirodzená odolnosť dreva voči vlhkosti. Použite olej, ktorý je vhodný na prácu s drevom, napríklad rastlinný. Dosku na krájanie naolejujte z oboch strán, prebytočný olej utrite. Po 24 hodinách zopakujte. Celý proces treba opakovať pravidelne, aspoň 5-6 krát ročne.

Starostlivosť a údržba

- Dosku na krájanie očistite vlhkou handričkou alebo kefkou s teplou vodou a jemným mydlovým prostriedkom. Dosku nenamáčajte, ani ju nenechávajte vo vode na dlhší čas. Môže to spôsobiť popraskanie dreva. Aby ste zabránili ohnutiú dosky, používajte ju pri krájaní z oboch strán.
- Dosku po použití osušte alebo ju nechajte vyschnúť. Výrobok nevystavujte vysokým teplotám s cieľom urýchliť proces schnutia.
- V prípade, že je povrch dosky na krájanie opotrebovaný, zbrúste ho jemným brúsnyim papierom a napustite olejom.

Български

Преди първата употреба

Дървените изделия се поддържат чисти по-лесно, ако преди първата употреба се обработят с масло. Това ще повиши и естествената водоустойчивост на дървото. Използвайте масло, подходящо за контакт с храна, например растително масло. Намажете дъската за рязане еднократно от двете страни и оберете излишъка. Повторете процедурата след 24 часа. Това трябва да се прави редовно, поне 5-6 пъти годишно.

Почистване и поддръжка

- Почистете дъската за рязане с мокра кърпа или изтъркайте с четка, топла вода и мек сапун. Не я накисвайте, оставайте във вода или влажен задълго. Така дървото може да се нацепи. За да избегнете изкривяване, използвайте и двете страни.
- Подсушете дъската за рязане или я оставете да изсъхне, подпряна на една страна. Не излагайте на висока температура, за да ускорите процеса на изсъхване.
- За да възвърнете вида на продукта, просто го изтъркайте с шкурка и отново го намажете с масло.

Hrvatski

Prije prve upotrebe

Drvene je proizvode lakše čistiti i čuvati od masnih mrlja ako se prije prve upotrebe premažu uljem. Time se poboljšava i prirodna otpornost drva na vlagu. Koristiti ulje koje je prikladno za kontakt s hranom kao što je biljno ulje. Nauljiti dasku za rezanje jednom sa svake strane i obrisati sav višak ulja. Postupak ponoviti nakon 24 sata. Premazivati redovito, najmanje 5 – 6 puta godišnje.

Njega i održavanje

- Dasku za rezanje očistite vlažnom krpom ili izribajte četkom, mlakom vodom i blagim sapunom. Daska za rezanje ne bi smjela dugo biti u dodiru s vodom kako ne bi upila vodu i bila vlažna. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Osušite dasku za rezanje ili je ostavite da se osuši na zraku tako da je postavite na rub. Ne izlažite je visokim temperaturama kako biste ubrzali sušenje.
- Kako biste dasku za rezanje vratili u prvobitno stanje, možete je izbrusiti brusnim papirom i nauljiti.

Ελληνικά

Πριν τη χρήση για πρώτη φορά

Τα προϊόντα που είναι κατασκευασμένα από ξύλο διατηρούνται πιο εύκολα καθαρά και χωρίς λεκέδες από λίπη, αν έχουν επεξεργαστεί με ειδικό λάδι πριν τη χρήση για πρώτη φορά. Αυτό θα βελτιώσει επίσης τη φυσική αντοχή του ξύλου στην υγρασία. Χρησιμοποιήστε ένα λάδι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα, φυτικό λάδι. Επεξεργαστείτε με λάδι την επιφάνεια κοπής, μία φορά και από τις δύο πλευρές και σκουπίστε αυτό που περισσεύει. Επαναλάβετε την επεξεργασία μετά από 24 ώρες. Αυτό θα πρέπει να επαναλαμβάνεται τακτικά, τουλάχιστον 5-6 φορές το χρόνο.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Καθαρίστε την επιφάνεια κοπής σκουπίζοντάς την με ένα βρεγμένο πανί ή τρίψτε την με μια βούρτσα, ζεστό νερό και ένα ελαφρύ σαπούνι. Μην την μουσκεύετε και μην την αφήνετε μέσα στο νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει στο ξύλο ρωγμές. Για την αποφυγή παραμόρφωσης, χρησιμοποιείτε και τις δύο πλευρές της επιφάνειας κοπής.
- 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 επαναφέρετε το προϊόν στην αρχική του κατάσταση, απλά τρίψτε την επιφάνεια με ένα λεπτό σμιριδόπανο και κατόπιν περάστε το πάλι με λάδι.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

المنتجات المصنوعة من الخشب أسهل في المحافظة على نظافتها وخلوها من علامات الشحوم إذا تم معالجتها بالزيت قبل استخدامها لأول مرة. وهذا سوف يحسن أيضا من مقاومة الخشب الطبيعية للرطوبة. استخدمي زيت مناسب في ملامسة الأطعمة مثل الزيوت النباتية. زيتي لوح التقطيع مرة واحدة، على كلا الجانبين، وامسحي أي فائض. كرري المعالجة بعد مرور 24 ساعة، وينبغي تكرار هذه المعالجة بانتظام، على الأقل 5-6 مرات في السنة.

العناية و التنظيف

- نظف لوح التقطيع بقطعة مبللة أو فرشاة تنظيف. ماء دافئ وصابون معتدل. لاتتركه في الماء لفترة طويلة من الوقت. ممكن أن يسبب هذا تشققات في اللوح. لتجنب التشويه استخدم كلا الجانبين.
- جفف لوح التقطيع او انزكه يجف تلقائيا، ضعه على حافظه. لا تعرضه لدرجة حرارة عالية وذلك من أجل الإسراع في عملية التجفيف.
- لتجديد المنتج ببساطة صنفر سطحه بصفرة ناعمة ثم ادهنه من جديد.