

952-367



Head Wood Mosaic Cutting Board

Item-no.: 229-010

Rinse

Rinse the chopping board clean and rub down with half a lemon.



Apply salt

Generously spread coarse salt over the cutting board.



Rub with lemon

Rub the salt with the half lemon.



Rinse

Rinse with water and dry. Then apply suitable care oil.



Cleaning

All cutting surfaces should generally be cleaned after use to prevent food residues and germs from sticking.

It is sufficient to simply clean our cutting boards by hand using a damp cloth or sponge, warm water and mild detergent.

The board should then be dried.

The board may be wiped using a paper towel or cloth and placed upright in the air to dry.

Rinse the cutting board immediately after use with lukewarm water when it has been used to cut strong-smelling and discolouring foods as well as such sensitive foods as meat and fish.

Treat wooden boards with salt and lemon if odours or discolourations do stick to the board.

Care

Cleaning with detergents and other fat-dissolving soaps removes the protective top layer and makes the board more susceptible to soiling.

That's why we recommend treating your board with SIA Cutting Board Oil every two weeks, depending on use, to preserve the beauty of your cutting board for life.

Apply the SIA Cutting Board Oil generously over the entire board surface with a cloth or a piece of paper towel, we always recommend applying oil to all sides of the board. Allow the oil to soak on the board for a few minutes until a glossy film appears. This will ensure that sufficient saturation is achieved. Remove excess oil with a cloth or kitchen paper and then rub dry. Place the board upright and allow it to air after oiling it, preferably overnight. Do not place the board to dry in the sun. Cloths that have been used to apply the oil may be disposed of in household waste. There is no danger of spontaneous combustion.

Planche à découper en mosaïque de bois de bout

Réf. 229-010

Rincer

Rincer la planche à découper à l'eau claire et frotter avec un demi-citron.



Saupoudrer avec du sel

Saupoudrer abondamment la planche à découper avec du sel gros.



Frotter avec du citron

Répartir le sel en frottant avec un demi-citron



Rincer

Rincer à l'eau et sécher. Ensuite, traiter la planche en utilisant l'huile de soin appropriée



Nettoyage

A priori, chaque planche de découpe devrait être nettoyée après utilisation afin d'empêcher l'incrustation de restes d'aliments et l'apparition de germes.

Pour nettoyer nos planches de découpe, il suffit d'effectuer un lavage à main à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge en utilisant de l'eau chaude et un produit à nettoyer la vaisselle non agressif.

Ensuite, la planche doit être séchée.

Pour cela, frottez la planche avec un chiffon en papier ou en tissu et placez-la à la verticale pour la faire sécher à l'air.

Si vous utilisez des planches en bois pour la préparation de produits alimentaires particulièrement colorants ou sensibles tels que de la viande, du poisson, vous devriez rincer immédiatement la planche à découper à l'eau tiède après utilisation.

Si des odeurs ou de colorations se fixent sur la planche, traitez les planches en bois avec du sel et du citron.

Entretien

Le nettoyage effectué à l'aide de produits à laver la vaisselle ou d'autres dégraissateurs ménagers fait disparaître la couche de protection supérieure de sorte que la planche est de nouveau vulnérable aux salissures.

C'est pourquoi nous recommandons un traitement avec l'huile pour planche de découpe SIA, toutes les deux semaines, selon l'utilisation, pour maintenir très longtemps la beauté de la planche à découper.

Répartir généreusement l'huile pour planche à découper SIA sur la totalité de la planche à l'aide de papier de cuisine, nous recommandons de traiter à priori tous les côtés de la planche. Laisser agir l'huile (quelques minutes) sur la planche jusqu'à un film brillant apparaisse. De cette manière vous avez la garantie qu'une saturation suffisante est atteinte. Enlevez l'huile superflue à l'aide d'un chiffon ou de papier de cuisine et séchez ensuite en frottant. Après le traitement, laissez la planche pendant une nuit à la verticale pour la ventiler. Evitez de faire sécher la planche au soleil. Vous pouvez éliminer les chiffons utilisés pour huiler la planche avec les ordures ménagères. Tout danger d'inflammation spontanée est exclu.

Mozaïek-snijplank van kopshout

nr. 229-010

Afspoelen

Spoel de snijplank met schoon water af en wrijf hem met een halve citroen in.



Zout over de plank verdelen

Verdeel een royale hoeveelheid grofkorrelig zout over de snijplank.



Citroen uitwrijven

Wrijf het zout met de halve citroen uit.



Afspoelen

Spoel de plank met water af en droog hem hierna af. Behandel de plank hierna met een geschikte onderhoudsolie.



Reiniging

In principe geldt dat elke snijplank na gebruik gereinigd dient te worden om te voorkomen dat voedselresten en ziektekiemen achterblijven.

Onze snijplank kan gewoon handmatig met een vochtige doek of spons, warm water en een mild afwasmiddel worden gereinigd.

Hierna dient de plank te worden afgedroogd.

Wrijf de plank hiervoor met papier of een stoffen doek af en zet hem daarna rechtop neer, zodat hij kan drogen.

Als u houten snijplanken gebruikt om sterk geurende, afgevendende voedingsmiddelen of gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees en vis te bewerken, moet u de snijplank direct na het gebruik meteen onder lauwwarm water afspoelen.

Als er onverhoopt toch eens geuren of verkleuringen achterblijven, behandelt u de houten snijplank met zout en citroen.

Onderhoud

Door de reiniging met afwasmiddel en andere vetoplossende zeep wordt de bovenste beschermlaag verwijderd, zodat de plank weer gevoeliger is voor vervuilingen.

Wij raden daarom een behandeling met SIA snijplankolie aan, afhankelijk van het gebruik om de twee weken om het mooie uiterlijk van de snijplank een leven lang te behouden.

Verdeel een royale hoeveelheid SIA snijplankolie met een doek of een stuk keukenpapier over de hele plank. Wij raden u aan in principe altijd alle kanten van de plank te behandelen. Laat de olie zolang (enkele minuten) inwerken, totdat een glanzende filmlaag te zien is. Hierdoor waarborgt u dat een voldoende grote verzadiging is bereikt. Verwijder overtollige olie met een doek of keukenpapier en wrijf de plank hierna droog. Laat de plank na de behandeling, het beste een nacht, oprecht staand uitwasemen. Laat de plank niet in de zon drogen. Doeken die voor het inoliën zijn gebruikt, kunnen via het huisvuil worden verwijderd. Er bestaat geen risico op zelfontbranding.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen