

INSTRUKCJA PIELĘGNACJI I UŻYTKOWANIA DREWNIANYCH DESEK DO KROJENIA

- 1) Nie wkładać do zmywarki
- 2) Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym należy:
 - dokładnie wyczyścić deskę przy użyciu czystej gąbki zamoczonej w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń
 - następnie opłukać deskę z resztek płynu do naczyń przy pomocy czystej gąbki zamoczonej w ciepłej wodzie (unikając płukania pod bieżącą wodą, oraz długotrwałego moczenia deski w wodzie)
 - po wymyciu natychmiast wytrzeć deskę do sucha ścierką bądź ręcznikiem papierowym
 - deskę pozostawić do całkowitego wyschnięcia w pozycji pionowej, odłożyć w miejsce przechowywania dopiero po wyschnięciu
- 3) Nie pozostawiać deski zamoczonej w wodzie
- 4) Unikać długotrwałego wystawiania na słońce
- 5) Nie nakrywać gorących naczyń
- 6) Nie kłaść na desce metalowych przedmiotów – niektóre metale mogą wchodzić w reakcję z drewnem i powodować odbarwienie deski.
- 7) Regularnie pielęgnować (w zależności od częstotliwości użytkowania raz na tydzień albo raz na 2 tygodnie) za pomocą oleju do pielęgnacji drewnianych desek do krojenia, bądź innego dostępnego w handlu oleju spożywczego o neutralnym smaku
 - Olej rozprowadzić równomiernie na suchej, czystej, desce np. za pomocą czystej ściereki bądź ręcznika papierowego, pozostawić do wyschnięcia na podłożu, które wchłonie nadmiar oleju
- 8) Lekkie wykrzywienie deski jest normalnym efektem powodowanym wilgotnością powietrza.
- 9) Nowa deska do krojenia może nie mieć gładkiej powierzchni. Wynika to z właściwości włókien drewnianych które mogą się podnosić. Najlepszym sposobem na wygładzenie deski jest aby po każdym myciu jej powierzchnie „przeszlifować” twardszą stroną gąbki kuchennej. Zabieg ten wykruszy stojące włókna. Po około tygodniu deska powinna być gładka. Odradzamy stosowanie papieru ściernego, szlifowanie za jego pomocą spowoduje wykruszenie jednych włókien ale podniesienie kolejnych.
- 10) Jeśli deska ma znaczne ślady użytkowania i ewentualne odbarwienia, zalecamy wymianę na nowy produkt