

UPPSKATTNING

Design Jens Fager



Design and Quality
IKEA of Sweden

Перед первым использованием

Чтобы повысить природную влагостойкость бамбука и облегчить удаление жира и пятен с доски, необходимо обработать ее растительным маслом. Также можно использовать другое масло, разрешенное к применению на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Обработайте поверхность один раз, вытрите излишки масла и повторите обработку через 24 часа.

Уход за разделочной доской

— Протирайте доску чистой тканью или очищайте с помощью щетки. Не замачивайте и не оставляйте доску в воде надолго. От этого бамбук может потрескаться.

— Тщательно вытрите доску, но не старайтесь ускорить этот процесс с помощью нагревания.

— Для восстановления первоначального вида доску можно ошкурить шлифовальной шкуркой средней зернистости и обработать маслом.

Полезная информация

— Бамбук – натуральный материал, реагирующий на влажность окружающей среды, что может привести к незначительной деформации крышки/разделочной доски. Этого, как правило, можно избежать, регулярно обрабатывая бамбук маслом.

- Если крышка/разделочная доска все же деформировалась, восстановить ее первоначальную форму можно, вымыв доску и прислонив ее к стене до полного высыхания.
- Чтобы дольше сохранить хлеб свежим, храните его в полиэтиленовом пакете или заверните в кухонное полотенце.

