

KÄYTTÖ JA HOITO:

Poista lauta pakkauksesta ja pese se molemmin puolin lämpimällä vedellä. Lauta on käyttövalmis. EcoFurn -leikkuulautaa voit käyttää lihalle, kalalle ja kasviksille sekä leivontaan. Värjäävät elintarvikkeet voivat jättää jäljen lautaan.

Pese lauta heti käytön jälkeen molemmin puolin lämpimällä vedellä ja pehmeällä harjalla. Huuhtelee pesun jälkeen kylmällä vedellä. Anna laudan kuivua pystyasennossa.

Leikkuulautaa ei saa liottaa eikä sitä saa pestä tiskikoneessa. Huolellinen hoito pidentää leikkuulaudan käyttöikä huomattavasti.

Leikkuulauta tulee öljytä säännöllisesti tarpeen mukaan hyvälaatuisella, elintarvikekäyttöön soveltuvalla pellavaöljyllä – esimerkiksi EcoFurn -pellavaöljyllä. Kaada öljyä pullosta puhdistetun ja kuivan laudan päälle ja levitä se laudan molemmin puolin puhtaalla, nukkaamattomalla paperilla, kankaalla tai sienellä. Lautaa tulee öljytä niin kauan kuin se imee öljyä. Anna laudan kuivua, jonka jälkeen se on käyttövalmis. Muista huolehtia välineiden asianmukaisesta pesusta tai hävittämisestä. Suosittelemme öljyämistä ammattikäytössä viikottain ja kotitalouksissa käytöstä riippuen kahdesta neljään kertaa vuodessa tai tarvittaessa useammin.

USE AND CARE:

Unwrap your cutting board and wash both sides with warm water. The cutting board is now ready to use. EcoFurn cutting boards are good for meat, fish, vegetables and baking. Some foods can cause discoloring.

Wash both sides of the cutting board with warm water and a soft brush immediately after every use. Rinse with cold water. Let dry in an upright position in an airy space.

Never soak cutting boards. Never wash cutting boards in a washing machine. Careful maintenance can extend their life significantly.

Cutting boards need regular oiling with good quality, food grade linseed oil – for example EcoFurn linseed oil. Pour oil on a clean, dry board and spread it on both sides with a clean, lint free cloth or sponge. Add oil as long as the board absorbs it. Let dry in an airy space. Your cutting board is ready to use again. Make sure you wash or dispose of the cloth or sponge properly. We recommend oiling regularly; weekly in professional use, 2-4 times a year in household use and more often if needed.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSELRÅD:

Packa upp skärbrädan och tvätta båda sidor med varmt vatten. Skärbrädan är nu klar att användas. EcoFurn skärbrädor är bra för kött, fisk, grönsaker och bakning. Vissa livsmedel kan orsaka missfärgning.

Tvätta båda sidor av skärbrädan med varmt vatten och en mjuk borste omedelbart efter varje användning. Skölj med kallt vatten. Låt torka upprätt i ett luftigt utrymme.

Blötlägg aldrig skärbrädan. Tvätta aldrig skärbrädan i diskmaskinen. Noggrant underhåll kan förlänga livslängden betydligt.

Skärbrädor behöver oljas in regelbundet. Vi rekommenderar livsmedelssäker linfröolja av god kvalitet - till exempel EcoFurn linolja. Häll olja på en ren, torr skärbräda och sprid det på båda sidor med en ren, luddfri trasa eller svamp. Tillsätt olja så länge skärbrädan absorberar det. Låt torka i ett luftigt utrymme. Din skärbräda är klar att användas igen. Se till att du tvättar eller kasserar duken eller svampen ordentligt. Vi rekommenderar inoljning regelbundet; varje vecka i professionell användning, 2-4 gånger per år i hushållsbruk eller oftare vid behov.