

BLANDSALLAD



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

Om vetvlekken en vuil makkelijk te kunnen verwijderen en de snijplank beter bestand te maken tegen vocht, is het verstandig de snijplank in te vetten met olie die geschikt is voor voedselbereiding, zoals plantaardige olie. Breng een laag olie aan, verwijder de overtollige olie en herhaal de behandeling na 24 uur.

Onderhoud van de snijplank

- Reinig de snijplank door hem met een vochtige doek af te nemen of met een borstel te schuren. Zorg dat de snijplank niet langdurig in contact komt met water of vochtig blijft, omdat er dan barsten in het hout kunnen ontstaan.
- Droog de snijplank zorgvuldig af, maar versnel het droogproces niet door de snijplank bij hoge temperaturen te drogen, zoals op de verwarming.
- Indien nodig kan de snijplank worden geschuurd met schuurpapier en opnieuw worden ingevet.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Ennen käyttöönottoa
Leikkkuulauta kestää paremmin kosteutta ja on helppo puhdistaa rasvatahroista ja liasta, kun käsittelit sen elintarvikekäyttöön tarkoitettulla öljyllä, kuten kasviöljyllä. Sivele öljyä kertaalleen, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Huolehdi leikkuulaudastasi

- Puhdista leikkuulauta pyyhkimällä kostealla rievulla tai hankaamalla harjalla. Älä anna leikkuulaudan olla kosketuksissa veden kanssa, upoksissa tai kosteana pitkään, sillä puu voi halkeilla.
- Kuivaa lauta huolellisesti, mutta älä nopeuta kuivumista käyttämällä liian kuumaa lämpötilaa.
- Tarvittaessa kulunut lauta voidaan hioa hiekkapaperilla ja öljytä uudelleen.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

Per proteggere più facilmente il tuo tagliere dal grasso e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olia il tagliere una volta, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Istruzioni per la pulizia

- Pulisci il tagliere con un panno umido o strofinandolo con una spazzola. Il tagliere non deve rimanere umido, a contatto con l'acqua a lungo o a mollo, perché il legno potrebbe fendersi.
- Asciuga bene il tagliere ma non esporlo ad alte temperature per velocizzare il processo di asciugatura.
- Se il prodotto ha bisogno di essere rinfrescato, carteggia la superficie con carta vetrata e oliala nuovamente.

English

Before using the chopping board for the first time

To make it easier to protect your chopping board against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

Looking after your chopping board

- Clean your chopping board by wiping it with a wet cloth or scrubbing it with a brush. Do not allow the chopping board to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.
- Dry the chopping board carefully but do not use high temperature to speed up the drying process.
- To recondition the chopping board, it may be rubbed with sandpaper and re-oiled.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Dansk

Før anvendelse første gang

For lettere at kunne holde skærebrættet rent for fedt og smuds og øge dets modstandskraft over for fugt, bør det olieres før brug med olie der tåler kontakt med mad, f.eks. vegetabilsk olie. Olier en gang, tør evt. overskydende olie af og gentag hele behandlingen efter 24 timer.

Pas godt på dit skærebræt

- Rengør skærebrættet ved at tørre det af med en våd klud eller skrubbe det med en børste. Lad ikke skærebrættet være i kontakt med vand i længere tid, ligge i blød eller være fugtigt. Det kan få træet til at sprække.
- Tør skærebrættet grundigt, men brug ikke høje temperaturer for at fremskynde processen.
- For at opfriske skærebrættet kan det slibes med sandpapir og olieres igen.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Svenska

Före första användning

För att lättare kunna hålla skärbrädan ren från fettfläckar och smuts och öka dess motståndskraft mot fukt bör skärbrädan oljas in med olja lämplig för matkontakt, t.ex. vegetabilisk olja. Olja in en gång, torka av överflödig olja och upprepa hela behandlingen efter 24 timmar.

Ta hand om din skärbräda

- Rengör skärbrädan genom att torka av den med en våt trasa eller skura den med en borste. Låt inte skärbrädan vara i kontakt med vatten under lång tid, ligga i blöt eller vara fuktig eftersom det kan orsaka sprickor i träet.
- Torka skärbrädan noga, men påskynda inte torkningen genom att använda höga temperaturer.
- För en kraftig uppfräskning kan skärbrädans yta slipas med ett slippapper och oljas in på nytt.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Magyar

Tanácsok, mielőtt először használod a vágódeszkát.

A nedvességgel és szennyeződésekkel szembeni hatákonyság növelése érdekében a vágódeszkát be kell kenni olyan olajjal, ami érintkezhet élelmiszerrel is. Ilyen pl. a növényi olaj. Olajozd be a deszkát egyszer, hagyd, hogy az olaj felszívódjon, majd töröld le a felesleget. Ismételd meg a kezelést 24 óra múlva.

A vágódeszka ápolása

- Tiszta ruhával töröld át a deszkát vagy kefével óvatosan súröld át. Ne áztasd a vágódeszkát, és ne hagyd hosszabb időre vízben. A deszka megrepedhet.
- Óvatosan szárítsd a vágódeszkát, de ne használj magas hőmérsékletet a száradás gyorsítása érdekében.
- A felület ápolása érdekében közepes szemcséjű dörzspapírral töröld át a deszkát és olajozd be újra.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

Um das Schneidebrett vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z.B. Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Pflege des Schneidebretts

- Zum Reinigen das Brett mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit einer Bürste abschrubben. Das Schneidebrett nicht längere Zeit in Kontakt mit Wasser bringen, im Spülwasser liegen lassen oder längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Risse im Holz entstehen könnten.
- Das Schneidebrett sorgfältig abtrocknen, den Trockenvorgang jedoch nicht durch hohe Temperaturen forcieren.
- Um das Brett grundlegend aufzufrischen, kann die Oberfläche mit Schleifpapier abgeschliffen und erneut eingeölt werden.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Íslenska

Áður en brettið er tekið í notkun

Til að vernda skurðarbrettið fyrir fitu og til að það hrindi betur frá sér raka, ætti að bera á það olíu. Notaðu olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og jurtaolíu. Berðu olíuna á allt brettið, þurrkaðu það og endurtaktu meðferðina eftir sólarhring.

Umhirða skurðarbrettisins

- Þrífði skurðarbrettið með því að þurrka það með rökum klút eða skrúbba það með bursta. Látið brettið ekki vera í snertingu við vatn í langan tíma eða liggja í bleyti eða raka. Það getur valdið sprungum í viðnum.
- Þerrið skurðarbrettið vandlega en látið það ekki komast í snertingu við háan hita til að það þorni fyrr.
- Pússið yfirborðið með fínum sandpappír og berið aftur á það olíu til að gera brettið upp.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Česky

Před prvním použitím kuchyňského prkénka

Abyste lépe ochránili své kuchyňské prkénko před mastnotou a zvýšili jeho přirozenou odolnost vůči vlhkosti, natřete je olejem vhodným pro kontakt s potravinami, jako je rostlinný olej. Naneste první vrstvu, přebytečný olej setřete a postup zopakujte po 24 hodinách.

Péče o kuchyňské prkénko

- Kuchyňské prkénko otřete vlhkým hadříkem nebo vydrhněte kartáčkem. Nenamáčejte prkénko do vody a nenechávejte je delší dobu ve vodě. Dřevo by mohlo začít prskat.
- Prkénko dobře vysušte, nikoliv však při vysoké teplotě.
- Abyste obnovili kvalitu povrchu kuchyňského prkénka po delším užívání, přebruste prkénko brusným papírem a znovu je naolejujte.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Deskę należy zabezpieczyć olejem zatwierdzonym do kontaktu z żywnością, na przykład olejem roślinnym. Zabezpieczy to deskę przet tłuszczem i zwiększy naturalną odporność na wilgoć. Po jednokrotnym zaolejowaniu, odczekaj i powtórz czynność po 24 godzinach.

Konserwacja deski do krojenia

- Wytrzyj deskę moką ściereczką lub umyj szczoteczką. Nie zostawiaj długo deski zanurzonej w wodzie, gdyż może to spowodować wypaczenie drewna.
- Osusz deskę równomiernie, ale unikaj wysokiej temperatury.
- Powierzchnię deski można odświeżyć, szlifując ją papierem ściernym i zabezpieczając ponownie olejem.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Français

Avant la première utilisation

Afin de protéger la planche à découper contre les taches de graisse et augmenter sa résistance naturelle contre l'humidité, huiler la planche avec de l'huile végétale, de l'huile de paraffine ou toute autre huile pouvant entrer en contact avec les aliments. Appliquer l'huile, essuyer l'excédent et renouveler le traitement 24h plus tard.

Entretien de votre planche à découper

- Nettoyer la planche à découper en l'essuyant avec un chiffon humide ou la brosser. Ne pas laisser la planche à découper en contact avec l'eau trop longtemps, ni la mettre à tremper, ce qui pourrait fendre le bois.
- Essuyer la planche à découper soigneusement, mais ne pas accélérer le séchage en soumettant la planche à des températures élevées.
- Si vous voulez rafraîchir la planche, vous pouvez la poncer à l'aide d'un papier de verre et la huiler à nouveau.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Norsk

Før første gangs bruk

For lettere å kunne holde skjærefjelen ren fra fettflekker og smuss, samt øke motstandskraften mot fuktighet, bør skjærefjelen settes inn med olje. Bruk en olje som passer for kontakt med mat, f.eks. vegetabilsk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta hele behandlingen etter 24 timer.

Ta vare på skjærefjelen din

- Rengjør skjærefjelen ved å tørke av den med en våt klut, eller skrubb med en børste. La ikke skjærefjelen være i kontakt med vann over lang tid, ligge i bløt eller være fuktig, ettersom det kan forårsake sprekker i treet.
- Tørk skjærefjelen nøye, men påskynd ikke tørkingen ved å bruke høye temperaturer.
- For en ordentlig oppfriskning kan skjærefjelen's overflate slipes med et sandpapir og oljes inn på nytt.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Español

Antes de usar por primera vez

Para evitar que la tabla se manche de grasa e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratar con aceite comestible, como p. ej. aceite vegetal. Aplicar una mano de aceite, eliminar el exceso y repetir el tratamiento transcurridas 24 horas.

Cuidados para tu tabla de cortar

- Limpia tu tabla de cortar frotándola con un paño húmedo o con un cepillo. No permitas que permanezca en contacto con el agua durante períodos de tiempo prolongados, ni la pongas en remojo o la expongas a la humedad. Esto podría causar que la madera se resquebrajase.
- Seca la tabla de cortar con cuidado, pero sin exponerla a altas temperaturas para acelerar el proceso de secado.
- Para renovar tu tabla de cortar, lijala y vuélvela a tratar con aceite.



Blandssallad med handtag i rostfritt stål.

Eesti

Enne lõikelaua esmakordset kasutamist

Kaitsmaks lõikelauda niiskuse ja määrdumise eest, tuleks seda hooldada loodusliku õliga, mis võib ka toiduga kokku puutuda, nt taimeõliga. Õlita üks kord, pühi ära ülejäägid ja korda hooldust 24 tunni pärast.

Lõikelaua hooldamine

- Lõikelaua puhastamiseks kasutage niisket lappi või hõõruge seda harjaga. Lõikelauda ei tohi kaua vees leotada. See võib põhjustada kahjustusi puidupinnal.
- Kuivatage lõikelaud hoolikalt, kuid kuivatamisprotsessi kiirendamiseks ei tohi kasutada kõrgeid temperatuure.
- Lõikelaua pinna uuendamiseks võite seda hõõruda liivapaberiga ning seejärel õlitada.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Lai virtuves dēlīti būtu vieglāk attīrīt no taukiem un lai paaugstinātu tā izturību pret mitrumu, to nepieciešams apstrādāt ar eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu eļļu. Ieeļļot un pēc tam noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot procedūru pēc 24 stundām.

Virtuves dēlīša kopšana

- Tīriet virtuves dēlīti ar tīru lupatu vai birsti. Virtuves dēlīti nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- Dēlītis rūpīgi jāizžāvē. Lai paātrinātu šo procesu, nepakļaujiet to augstām temperatūrām.
- Lai atjaunotu dēļa virsmu, uzmanīgi nopolējiet tā virsmu ar smilšpapīru un ieeļļojiet.

Slovensky

Predtým ako dosku na krájanie použijete prvýkrát

Aby ste lepšie ochránili svoju dosku na krájanie pred mastnotou a zvýšili jej prirodzenú odolnosť voči vlhkosti, natrite ju olejom vhodným na kontakt s potravinami, ako je rastlinný olej. Naneste prvú vrstvu, zvyšný olej utrite a postup zopakujte opäť za 24 hodín.

Starostlivosť o vašu dosku na krájanie

- Doska na krájanie sa čistí navlhčenou handričkou alebo kefkou. Dosku nenamáčajte a nenechávajte ju zbytočne dlho v kontakte s vodou, drevo totiž môže začať praskať.
- Dosku starostlivo osušte, no nevystavujte ju pritom vysokým teplotám.
- Ak chcete obnoviť kvalitu povrchu dosky po dlhšom používaní, prebrúste ju brúsnym papierom a znovu naimpregnujte.

Русский

Перед первым использованием

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и облегчить удаление жира и пятен с доски, ее необходимо обработать маслом, разрешенным к применению на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительным. 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 дерево 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.

Türkçe

Kesme tahtasının ilk kez kullanmadan önce

Kesme tahtanızı lekelere karşı koruma ve neme karşı doğal dayanıklılığını artırmayı kolaylaştırmak için gıda ile temas etmesi uygun bulunan yağlar ile işlenmelidir, örneğin bitkisel yağ. Bir kez yağlayın, fazla yağları silin ve 24 saat sonra işlemi tekrarlayın.

Kesme tahtanızın bakımı

- Kesme tahtanızı nemli bir bez ile silerek temizleyin veya fırça kullanın. Kesme tahtasının suyla uzun süre temas etmesine izin vermeyin, suda bekletmeyin veya nemlendirmeyin. Ahşabın parçalanmasına neden olabilir.
- Kesme tahtasını dikkatlice kurutun ancak kurutma işlemini hızlandırmak için yüksek ısıya maruz bırakmayın.
- Kesme tahtasını eski haline getirmek için zımparalayın veya yeniden yağlayın.

Lietuvių

Prieš pjaustymo lentutę naudojant pirmą kartą

Pjaustymo lentutę bus lengviau apsaugoti nuo riebalų dėmių, jei prieš naudodami pirmą kartą apdorosite ją alyva; be to, tai padidins natūralų jos atsparumą drėgmei. Naudokite sąlyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, augalinį aliejų. Ištepkite lentutę alyva vieną kartą, alyvos perteklių nuvalykite. Pakartokite po 24 val.

Pjaustymo lentutės priežiūra

- Valykite pjaustymo lentutę drėgna šluoste ar šepetėliu. Nemirkykite lentutės ir nepalikite ilgam vandenyje. Mediena gali sutrūkinėti.
- Nusausinkite pjaustymo lentutę ir leiskite jai paprastai išdžiūti. Nedžiovinkite aukštoje temperatūroje.
- Norėdami atnaujinti gaminį, pašveiskite švitriniu popieriumi ir patepkite alyva.

Български

Преди да използвате дъската за рязане за първи път

За да предпазите вашата дъска за рязане от омазняване и да увеличите естествената ѝ устойчивост към влага, трябва да я третирате с олио, което е безопасно при контакт с храна, например растително. Намажете веднъж, оберете излишното количество и повторете процедурата след 24 часа.

Как да се грижите за вашата дъска за рязане

- Почистете дъската, като я забършете с чиста кърпа или я изчеткате. Не я оставяйте задълго накисната или мокра, за да не се сцепи.
- Изсушете внимателно, но не подлагайте на висока температура, за да ускорите процеса.
- За да освежите дъската, може да я изтъркате със шурка и отново да я импрегнирайте.

Українська

Перед першим використанням дошки для нарізання

Для підвищення природної вологостійкості та захисту дошки для нарізання від жиру, обробіть її олією, що дозволена для поверхонь, які контактують з харчовими продуктами, такою як рослинна. Обробіть олією один раз, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Догляд за дошкою для нарізання

- Протріть дошку для нарізання чистою тканиною або очистіть щіткою. Не замочуйте дошку та не залишайте її надовго у воді або у вологому стані. Від цього дерево може потріскатися.
- Ретельно висушіть дошку, але не застосовуйте високі температури для прискорення процесу висихання.
- Для відновлення дошки можна обробити її шліфувальним папером середньої зернистості та вкрити олією повторно.

Portugues

Antes de utilizar pela primeira vez

Para ser mais fácil proteger a sua tábua de cortar contra a gordura e para aumentar a sua resistência natural contra a humidade, deve tratá-la com óleo apropriado para entrar em contacto com os alimentos, como o óleo vegetal. Aplique o óleo, limpe o excesso e repita a aplicação 24 horas depois.

Manutenção da tábua de cortar

- Limpe a tábua de cortar esfregando-a com um pano húmido ou com uma escova. Não deixe a tábua em contacto com a água durante muito tempo. Isto pode fazer com que a madeira se fenda.
- Seque a tábua cuidadosamente, mas não a exponha a temperaturas elevadas para acelerar o processo de secagem.
- Para renovar a sua tábua, pode lixá-la com lixa de papel fina e voltar a tratá-la com óleo.

Hrvatski

Prve prve upotrebe daske za rezanje

Dasku je moguće zaštititi od masti i povećati njezinu otpornost na vlagu tako da se naulji uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Nauljiti jednom, ukloniti višak ulja i ponoviti postupak nakon 24 sata.

Održavanje daske za rezanje

- Dasku za rezanje očistite vlažnom krpom ili izribajte četkom. 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.
- Pažljivo osušite dasku za rezanje, ali 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.

Srpski

Pre prve upotrebe - daska za sečenje

Da zaštititi dasku za sečenje od masnoće i povećas njenu prirodnu otpornost na vlagu, treba je tretirati uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Održavanje daske za sečenje

- Dasku za sečenje čisti tako što ćeš je obrisati vlažnom krpom ili oribati četkom. Ne natapaj je i ne ostavljaj duže u vodi. Drvo od toga može ispucati.
- Pažljivo obriši dasku za sečenje, ali je ne izlaži visokoj temperaturi da ubrzaš sušenje.
- Za održavanje daske za sečenje, išmirglaj je i naulji.

Româna

Înainte de prima folosire a tocătorului

Pentru a proteja tocătorul împotriva grăsimii și a-i spori rezistența naturală la umiditate, tratează suprafața cu un ulei aprobat pentru contactul cu alimentele, precum uleiul vegetal. Unge tocătorul cu ulei, șterge surplusul și apoi repetă tratamentul după 24 de ore.

Întreținerea tocătorului

- Curăță tocătorul ștergându-l cu o cârpă umedă sau frecându-l cu o perie. Nu lăsa tocătorul în contact cu apa o perioadă îndelungată. Nu îl lăsa la înmuiat pentru că aceasta va determina crăparea lemnului.
- Usucă tocătorul cu grijă dar nu folosi temperaturi înalte pentru a grăbi uscarea.
- Pentru a recondiționa suprafața tocătorului, șlefuiește cu șmirghel și aplică un strat nou de ulei.

Ελληνικά

Πριν από την πρώτη χρήση της επιφάνειας κοπής

Για να διατηρείται πιο εύκολα η επιφάνεια κοπής καθαρή και χωρίς λεκέδες από το λίπος, και για να αυξάνεται η φυσική της αντοχή στην υγρασία, θα πρέπει να υποστεί επεξεργασία με λάδι, το οποίο να είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με τροφές, όπως φυτικό λάδι. Περάστε το προϊόν μια φορά με λάδι και σκουπίστε ότι πλεονάζον λάδι υπάρχει. Επαναλάβετε την διαδικασία μετά από 24 ώρες.

Φροντίστε την επιφάνειά σας κοπής

- Καθαρίστε την επιφάνειά σας κοπής, σκουπίζοντάς την με ένα βρεγμένο πανί ή τρίβοντάς την με μια βούρτσα. Μην την αφήντε να είναι σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μην την μουσκεύετε ή μην την αφήντε υγρή. Αυτό μπορεί να προκαλέσει άνοιγμα του ξύλου.
- Στεγνώνετε προσεκτικά την επιφάνεια κοπής, αλλά μην χρησιμοποιείτε την υψηλή θερμοκρασία, ως μέσον για να επιταχύνετε την διαδικασία στεγνώματος.
- Για να επιδιорθώσετε την επιφάνεια κοπής, μπορείτε να την τρίψετε με σμυριδόπανο και να την περάσετε πάλι με λάδι.

Slovenščina

Pred prvo uporabo rezalne deske

Če želiš svojo rezalno desko zaščititi pred maščobo oz. povečati njeno naravno odpornost proti vlagi, jo premaži z oljem, ki je primerno za stik s hrano, npr. z rastlinskim oljem. Desko enkrat naolji, nato obriši olje, ki se ni vpilo. Postopek ponovi po 24 urah.

Kako vzdržujete svojo rezalno desko

- Rezalno desko očistite z vlažno krpo ali pa jo zdrgnite s krtačko. Deska ne sme biti predolgo v stiku z vodo. Ne puščajte je v vodi ali pa mokre, saj lahko les počí.
- Skrbno jo osušite, a ne tako, da bi jo zaradi hitrejšega sušenja izpostavili visokim temperaturam.
- Če želite desko obnoviti, jo zbrusite s finim brusnim papirjem in ponovno naoljite.