

ANLEDNING



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	4
Français	5
Nederlands	6
Dansk	7
Íslenska	8
Norsk	9
Suomi	9
Svenska	10
Česky	11
Español	12
Italiano	12
Magyar	13
Polski	14
Eesti	15
Latviešu	16
Lietuvių	16
Portugues	17
Româna	18
Slovensky	19
Български	20
Hrvatski	20
Ελληνικά	21
Русский	22
Українська	23
Srpski	24

Slovenščina	25
Türkçe	25
عربي	26

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.

A few words of advice

It is a good idea to use different chopping boards for different types of food. Uncooked chicken, for example, may contain bacteria that should not be allowed to come into contact with foods that are eaten raw. Utensils and chopping boards that have come into contact with raw chicken should therefore always be washed very carefully.

It is also advisable to use separate chopping boards for foods such as onion, fish etc. These have strong smells that can easily be transferred to other ingredients.

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 eingölt werden.

Wissenswertes

Es empfiehlt sich, für verschiedene Lebensmittel verschiedene Schneidebretter zu verwenden. Rohes Geflügelfleisch z.B. kann Bakterien enthalten und sollte nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die roh gegessen werden. Schneidebretter und Utensilien, die mit rohem Geflügelfleisch in Berührung gekommen sind, sollten immer besonders sorgfältig abgewaschen werden.

Außerdem ist es ratsam für Lebensmittel wie Zwiebeln, Fisch etc. separate Schneidebretter zu benutzen. Der starke Geruch könnte sich sonst auf andere Zutaten übertragen.

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.

Bon à savoir

Utilisez différentes planches à découper pour différents ingrédients. Le poulet cru par exemple comporte des bactéries qui ne doivent pas entrer en contact avec des ingrédients qui seront mangés crus. Nettoyez soigneusement les ustensiles et planches à découper qui ont servi au poulet cru.

Il est également conseillé d'utiliser une planche à découper à part pour des aliments comme l'oignon ou le poisson pour éviter que les autres ingrédients n'absorbent leur forte odeur.

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.

Goed om te weten

Gebruik voor elke voedselsoort een andere snijplank. Bedenk dat rauw kippenvlees bacteriën kan bevatten die niet in aanraking mogen komen met voedsel dat rauw gegeten wordt. Was keukengerei en snijplanken die gebruikt zijn voor de bereiding van rauwe kip dan ook grondig af. Het kan ook praktisch zijn om verschillende snijplanken te gebruiken voor bijvoorbeeld uien of vis. De sterke lucht van deze voedselsoorten kan doordringen tot andere producten.

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.

Godt at vide

Brug forskellige skærebrætter til forskellige madvarer. Husk, at rå kyllingekød indeholder bakterier, derfor er det ikke velegnet sammen med

mad der skal spises rå. Vær derfor omhyggelig med altid at rengøre de redskaber og skærebrætter der har været i kontakt med rå kyllingekød.

Det kan også være en god ide at bruge et separat skærebræt til madvarer som f.eks. løg eller fisk, der ofte giver smag til andre produkter.

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

Þrífið 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.

Nokkur ráð

Það er góð hugmynd að nota mismunandi skurðarbretti fyrir mismunandi mat. Óeldaður kjúklingur inniheldur til dæmis bakteríur sem ættu aldrei að komast í snertingu við mat sem er borðaður hrár. Áhöld og skurðarbretti sem hafa komist í snertingu við hráan kjúkling þarf þess vegna alltaf að þvo mjög vandlega. Það er líka ráðlagt að nota sérstök skurðarbretti fyrir mat eins og lauk, fisk o.þ.h. Af þessum mat er sterk lykt sem smitast auðveldlega í annan mat.

Norsk

Før første gangs bruk

For lettere å kunne holde skjærefjølren ren fra fettflekker og smuss, samt øke motstandskraften mot fuktighet, bør skjærefjølren 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 skjærefjølren din

Rengjør skjærefjølren ved å tørke av den med en våt klut, eller skrubbe med en børste. La ikke skjærefjølren være i kontakt med vann over lang tid, ligge i bløt eller være fuktig, ettersom det kan forårsake sprekker i treet.

Tørk skjærefjølren nøye, men påskynd ikke tørkingen ved å bruke høye temperaturer.

For en ordentlig oppfriskning kan skjærefjølrens overflate slipes med et sandpapir og oljes inn på nytt.

Nyttig å vite

Bruk gjerne ulike skjærefjølrer for ulike matvarer. Tenk på at rått kyllingkjøtt inneholder bakterier som gjør at det ikke bør blandes med matvarer som skal spises rå. Vær derfor nøye med alltid å vaske redskap og skjærefjølrer som har vært i kontakt med rå kylling.

Det kan også være lurt å bruke en separat skjærefjøl for matvarer som ofte overfører smak til andre produkter, som f.eks. løk eller fisk.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

Leikkkuulauta kestäää paremmin kosteutta ja on helppo puhdistaa rasvatahroista ja liasta, kun käsittelen 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.

Hyvä tietää

Käytä eri elintarvikkeille eri leikkuulautoja. Muista, että raa'assa broilerin lihassa on bakteereja, joiden vuoksi sitä ei saa käsitellä yhdessä raakana syötävien elintarvikkeiden kanssa. Pese aina huolellisesti keittiövälineet ja leikkuulaudat, jos olet käsitellyt raakaa broileria.

Esimerkiksi sipulin tai kalan käsittelyssä on hyvä käyttää erillistä leikkuulautaa, sillä näiden raaka-aineiden maku tarttuu helposti muihin tuotteisiin.

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 uppfräschning kan skärbrädans yta slipas med ett slippapper och oljas in på nytt.

Bra att veta

Använd gärna olika skärbrädor för olika matvaror.

Tänk på att rått kycklingkött innehåller bakterier som gör det olämpligt att hantera tillsammans med mat som skall ätas rå. Var därför noga med att alltid diska redskap och skärbrädor som kommit i kontakt med rå kyckling.

Det kan också vara lämpligt att använda en separat skärbräda för matvaror som t.ex. lök eller fisk, vilka ofta överför smak till andra produkter.

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.

Užitečné informace

Na krájení různých druhů potravin je vhodné používat různá kuchyňská prkénka. Například syrové kuřecí maso může obsahovat bakterie, které by neměly přijít do styku s potravinami, které se konzumují zasyrova. Kuchyňské náčiní a prkénka, která přišla do styku se syrovým kuřecím masem, vždy důkladně umyjte.

Také doporučujeme používat samostatná kuchyňská prkénka na krájení potravin jako je cibule, ryby atd. Mají charakteristický zápach, který by se mohl přenést na jiné potraviny.

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 espongas 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, líjala y vuélvela a tratar con aceite.

Recomendaciones

Es recomendable utilizar diferentes tablas de cortar para distintos alimentos. Recuerda que la carne cruda contiene bacterias, por lo que no se debe manipular junto con otros alimentos que se vayan a ingerir en crudo. Por eso hay que lavar las herramientas con que se haya manipulado carne cruda de forma escrupulosa.

También es recomendable utilizar una tabla de cortar especial para alimentos como la cebolla o el pescado, que pueden alterar el sabor de otros alimentos.

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. Oliare 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.

Informazioni utili

È consigliabile usare taglieri diversi per alimenti diversi. Il pollo crudo, per esempio, può contenere batteri che non devono venire a contatto con i cibi da consumare crudi. Utensili e taglieri usati per il pollo crudo devono sempre essere lavati accuratamente.

È anche consigliabile usare un tagliere a parte per alimenti come la cipolla, il pesce, ecc., per evitare che gli altri cibi assorbano il loro odore intenso.

Magyar

Tanácsok, mielőtt először használsz a vágódeszkát.

A nedvességgel és szennyeződésekkel szembeni hatékonyság 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 súrd át. Ne áztasd a vágódeszkát, és ne hagyd hosszabb időre vízben. A deszka megrepedhet.

Óvatosan szárítsd a vágódeszkát, de ne hasznájl magas hőmérsékletet a száradás gyorsítása érdekében.

A felület ápolása érdekében közepes szemcsésű dörzspapírral töröld át a deszkát és olajozd be újra.

Néhány jótanács

Tanácsos különböző vágódeszkákat használni a különböző ételekhez. A nyers csirkehús, például tartalmazhat olyan baktériumokat, amiket nem tanácsos olyan ételekkel érintkeztetni amiket nyersen fogyasztunk. Azokat az eszközöket és vágódeszkákat, amiket a nyers hús előkészítésénél használunk mindig nagyon alaposan kell elmosni. Szintén tanácsos másik vágódeszkát használni ha pl. hagymát vagy halat szeletelünk. Ezeknek az ételeknek igen erős szaguk van, és nem jó ha ez egy másik étel szagáva lkeveredik.

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 mokrą 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.

Kilka porad

Dobrym pomysłem jest używanie różnych desek do krojenia każdego rodzaju jedzenia. Świeże mięso z kurczaka może, np. zawierać bakterie i nie

powinno się go kroić na desce razem z żywnością bezpośrednio do spożycia, np. z warzywami. Przybory i deski, których używano do krojenia surowego mięsa należy zatem zawsze dokładnie umyć.

Oddzielne deski przydadzą się także do krojenia cebuli czy ryb. Ich intensywny zapach może przenikać na inną krojoną żywność.

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.

Mõned kasulikud nõuanded

Hea oleks erinevat liiki toitude jaoks kasutada erinevaid lõikelaudu. Toores kana võib sisaldada baktereid, mis ei tohiks kokku puutuda toorelt söödavate toiduainetega. Lõikeriistu ja lõikelaudu, mis on kokku puutunud toore kanalihaga, tuleks pesta väga hoolikalt.

Samuti on soovitatav kasutada eraldi lõikelaudu nt sibula, kala jms jaoks. Neil on tugev lõhn ning see võib kanduda ka teisele toiduainetele.

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.

Daži padomi

Dažādiem pārtikas produktiem ieteicams izmantot dažādus virtuves dēlīšus. Piemēram, svaiga vistas gaļa var saturēt baktērijas, kas nedrīkst nonākt kontaktā ar pārtiku, ko paredzēts patērēt svaigā veidā. Tādēļ virtuves piederumus un dēlīšus, kas nonākuši kontaktā ar svaigu vistas gaļu, vienmēr rūpīgi jānomazgā.

Tāpat ieteicams lietot atsevišķus dēlīšus pārtikas produktiem ar spēcīgu aromātu, piemēram, sīpoliem, zivīm u.c.

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 švitriniumi popieriumi ir patepkite alyva.

Keletas patarimų

Rekomenduojame naudoti skirtingas pjaustymo lentutes skirtingiems maisto produktams pjaustyti. Pavyzdžiui, termišškai neapdorotoje vištienoje gali būti bakterijų, kurios gali patekti į maisto produktus valgomus šviežius. Visus įrankius ir pjaustymo lentutes naudotas pjaustant vištieną reikia kruopščiai išplauti.

Taip pat patariame naudoti skirtingas lentutes pjaustant svogūnus, žuvį ir panašius maisto produktus dėl jų aštraus kvapo, lengvai persiduodančio kitiems produktams.

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.

Alguns conselhos

É boa ideia usar diferentes tipos de tábuas de cortar para diferentes tipos de comida. Frango não cozinhado, por exemplo, pode conter bactérias que não deveriam estar em contacto com a comida que se come crua. Por isso, os utensílios e as tábuas de cortar que tenham estado em contacto com carne crua devem ser bem lavados.

Também aconselhamos o uso de tábuas de cortar diferentes para cebolas, peixe, etc. Este tipo de alimentos tem um cheiro forte que passa facilmente para outros alimentos.

România

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, șlefuește cu șmirghel și aplică un strat nou de ulei.

Câteva sfaturi

Este bine să folosești tocătoare diferite, în funcție de tipul de mâncare pregătit. Carnea de pui nepreparată ar putea conține bacterii care nu trebuie să intre în contact cu mâncărurile servite crude. Spală cu grijă ustensilele și tocătoarele care au intrat în contact cu carnea de pui crudă. Este de asemenea recomandat să folosești

tocătoare separate pentru mâncăruri precum ceapă, pește, etc. Acestea emană mirosuri puternice care pot fi ușor transferate către alte ingrediente.

Slovensky

Predtým ako dosku na krájanie použijete prvýkrát

Aby ste lepšie ochránili svoju dosku na krájanie pred masťou 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 brúsnyim papierom a znovu naimpregnujte.

Užitočné informácie

Na rôzne druhy potravín je vhodné používať rôzne dosky na krájanie. Napríklad surové kuracie mäso môže obsahovať baktérie, ktoré by nemali prísť do styku s potravinami, ktoré sa konzumujú surové. Kuchynské náčinie a dosky na krájanie, ktoré prišli do styku so surovým kuracím mäsom vždy dôkladne umyte.

Tiež odporúčame používať dosky na krájanie samostante pre potraviny ako je cibuľa, ryby a pod. Majú charakteristický zápach, ktorý sa môže preniesť na iné potraviny.

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 шкурка и отново да я импрегнирайте.

Полезни съвети

Добре е за различните видове храна да се използват различни дъски за рязане. Например суровото пилешко може да съдържа бактерии, а те не трябва да влизат в контакт с храна, която ще се яде сурова. Затова приборите и дъските за рязане, които са се допирали до суровото пилешко, трябва винаги да бъдат измивани много внимателно.

Също така е добре да се използват различни дъски за рязане на храни като лук, риба и т.н. Те имат силна миризма, която лесно може да се пренесе на други продукти.

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.

Nekoliko savjeta

Dobro je koristiti različite daske za rezanje za različite vrste hrane. Sirova piletina, primjerice, može sadržavati bakterije koje ne bi smjele doći u kontakt s hranom koja se jede sirova. Stoga pribor i daske za rezanje koji su došli u kontakt sa sirovom piletinom uvijek treba dobro oprati.

Također, savjetuje se upotreba zasebnih dasaka za rezanje za hranu poput luka, ribe itd. Takva hrana ima izrazit miris koji ostali sastojci lako mogu upiti.

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 αφήνετε να είναι σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μην την μουσκεύετε ή μην την αφήνετε 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 επιδιορθώσετε την επιφάνεια κοπής, μπορείτε να την τρίψετε με σμυριδόπανο και να την περάσετε πάλι με λάδι.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Μια καλή ιδέα είναι να χρησιμοποιείτε διαφορετικές επιφάνειες κοπής για διαφορετικά είδη τροφών. Παραδείγματος χάριν, το όχι μαγειρεμένο κοτόπουλο μπορεί να περιέχει μικρόβια, τα οποία δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με φαγητό που τρώγεται αμαγείρευτο. Τα εργαλεία κουζίνας και η επιφάνεια κοπής που έχουν έρθει σε επαφή με όχι μαγειρεμένο κοτόπουλο, πρέπει πάντα να πλένονται πολύ προσεκτικά.

Επίσης, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε διαφορετικές επιφάνειες κοπής για τροφές, όπως τα κρεμμύδια, το ψάρι κλπ. Αυτές έχουν δυνατές μυρωδιές, οι οποίες μπορούν εύκολα να μεταφερθούν και σε άλλα συστατικά.

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 відновлення первонаочального виду дошку можна ошкурити шліфувальною шкуркою середньої зернистості та обробити маслом.

Нескільки корисних порад

Для різних типів продуктів бажано використовувати різні дошки. Наприклад, у сирій курці можуть міститися бактерії, які не повинні потрапити на продукти, що вживаються у сирому вигляді. Столові прибори та разделочні дошки, які Ви використовували для разделки сирій курці, необхідно ретельно вмити. Також рекомендується використовувати окремі разделочні дошки для таких продуктів, як цибуля, риба та т.п. Ці продукти мають специфічні запахи, які можуть передатися іншим інгредієнтам.

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.

Кілька корисних порад

Для різних типів продуктів бажано використовувати різні дошки. Наприклад, сира

курятину може містити бактерії, які не повинні попадати в продукти, які їдять сирими. Столові прибори та кухонні дошки, які ви використали для нарізання сирої курятини, необхідно ретельно вимити.

Також рекомендується використовувати окремі кухонні дошки для таких продуктів, як цибуля, риба тощо. Ці продукти мають специфічні запахи, які можуть передатися іншим інгредієнтам.

Srpski

Pre prve upotrebe - daska za seckanje

Da zaštitish dasku za seckanje od masnoće i povećaš 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 seckanje

Dasku za seckanje obriši vlažnom krpom ili četkom. Ne ostavljaj je dugo u kontaktu s vodom da se ne bi natopila ili navlažila, pošto to može prouzrokovati naprsline.

Dobro je osuši, ali nemoj izlagati visokim temperaturama da ubrzaš sušenje.

Osveži dasku za seckanje tako što ćeš je uglačati finom šmirglom i ponovo nauljiti.

Savet

Bilo bi dobro da koristiš različite daske za seckanje različitih namirnica. Sirova piletina npr. može imati bakterije koje ne smeju doći u dodir sa sirovim namirnicama. Ako posuđe i daska za seckanje dođu u kontakt sa sirovom piletinom, treba ih dobro oprati.

Zato se preporučuje da daske za seckanje budu namenske, tj. za namirnice poput luka, ribe itd. Te namirnice imaju jak miris koji se može preneti na druge sastojke.

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 počni.

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.

NEKAJ NASVETOV

Za različne vrste hrane je smiselno uporabljati različne rezalne deske. Surovo piščančje meso lahko na primer vsebuje bakterije, ki ne smejo priti v stik s hrano, ki jo jemo surovo. Pripomočke in rezalne deske, ki so bili v stiku s surovim piščančjim mesom, je zato treba skrbno očistiti.

Tudi za rezanje čebule, rib ipd. je smiselno uporabljati različne deske. Izrazit vonj se namreč lahko prenese tudi na drug hrano.

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.

Birkaç tavsiye

Farklı gıdalar için farklı kesme tahtalarını kullanmak iyi bir fikirdir. Örneğin çiğ tavuk, çiğ yenen yiyeceklere bulaşmasına izin verilmemesi gereken bakterileri içerebilir. Çiğ tavukla temas eden araç-gereçler ve kesme tahtaları her zaman çok dikkatlice yıkanmalıdır.

Ayrıca balık, soğan gibi yiyecekler için de ayrı bir kesme tahtası kullanılması önerilir. Diğer malzemelere kolaylıkla geçebilecek güçlü kokulara sahiptirler.

عربي

قبل استخدام لوح التقطيع للمرة الأولى

لجعل حماية لوح التقطيع ضد الدهون أكثر سهولة و لزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة، يجب معالجته بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، مثل الزيت النباتي. ضعي الزيت مرة واحدة وأزيلي أي فوائض زيت ثم أعيدي المعالجة بعد 24 ساعة.

كيفية العناية بلوح التقطيع

نظف لوح التقطيع بقطعة قماش رطبة أو بحكه بفرشاة. لا تدع لوح التقطيع يبق في الماء لفترة طويلة. لا تترك لوح التقطيع مغمورا في الماء أو نديا فقد يسبب ذلك تشققات.

جففه جيدا و لكن لا تعرض لوح التقطيع لدرجة حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.

لترميم و إعادة تأهيل لوح التقطيع، بكل بساطة صنفر السطح بصنفرة ناعمة و أعد دهنه بالزيت.

كلمات قليلة للنصح

إنها فكرة جيدة أن تستعملي ألواح تقطيع مختلفة لمختلف أنواع الطعام. الدجاج النيئ، على سبيل المثال، ربما يحتوي بكتيريا لا يجب السماح لها أن تصل بالأطعمة التي تؤكل نيئة. لذلك فإن أدوات المطبخ وألواح التقطيع التي تلامس الدجاج النيئ يجب دائما غسلها بعناية تامة.

من المفيد أيضاً إستعمال ألواح تقطيع للأطعمة مثل البصل، السمك إلخ. فتلك الأطعمة ذات روائح قوية يمكنها بسهولة الإنتقال لمكونات أخرى.

