



Nederlands

Vóór gebruik

Om het dienblad gemakkelijker tegen vet te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inolien, overtuigende olie wegvegen en de behandeling 24 uur later herhalen.

Verzorging en reiniging

- Reinig het blad door het met een vochtige doek af te nemen of het met de hand af te wassen. Laat het dienblad niet voor langere tijd in contact komen met water, bijvoorbeeld door het te laten weken of door het in een vochtige omgeving te laten staan. Hierdoor kan het hout splijten.
- Droog het blad zorgvuldig af, maar versnel het droogproces niet door het blad bij hoge temperaturen te drogen.
- Indien nodig kan de snijplank worden geschuurd met schuurpapier en opnieuw worden ingevoerd.
- De kommen zijn vaatwasserbestendig.

English

Before use

To better protect the tray against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil the tray, wipe off any excess oil and then repeat the treatment 24 hours later.

Care and cleaning

- Clean the tray by wiping it with a wet cloth or washing it by hand. Do not allow the tray to come into contact with water for a prolonged period of time, for example by allowing it to soak or by leaving it in a damp environment. This can cause the wood to split.
- Dry the tray carefully but do not expose it to a high temperature to speed up the drying process.
- To maintain and restore the tray, it may be rubbed with sandpaper and re-oiled.
- The bowls are dishwasher safe.

Dansk

Før brug

For at gøre det nemmere at beskytte bækkens mod fedt og gøre den mere modstandsdygtigt over for fugt skal den behandles med olie, der er godkendt til kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilisk olie. Giv bækkens olie, tør overskydende olie af, og gentag behandlingen efter 24 timer.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør bækkens ved at tørre den med en våd klud, eller vaske den i hånden. Bækkens må ikke være i kontakt med vand, lægges i blød eller efterlades i fugtige omgivelser i længere tid. Det kan få træet til at sprække.
- Tør bækkens grundigt af, men udsæt den ikke for høje temperaturer for at fremskynde tørningsprocessen.
- For at vedligeholde bækkens og friske den op kan den slybes med sandpapir og behandles med olie.
- Skålene tåler opvaskemaskine.

Svenska

Innan användning

För att bättre skydda brickan mot fett och öka den naturliga motståndskraften mot fukt bör den behandlas med olja som är godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja i brickan, torka bort eventuell överskottsolja och uppresa sedan behandlingen 24 timmar senare.

Skötsel och rengöring

- Rengör brickan genom att torka av den med en våt trasa eller diskas den för hand. Låt inte brickan vara i kontakt med vatten under en längre tid, till exempel genom att blötläggas den eller lämna den fuktig. Detta kan göra att træet spricker.
- Torka brickan noggrant men använd inte höga temperaturer för att påskynda torkningsprocessen.
- För att underhålla och återställa brickan i sitt ursprungliga skick kan den sandpappras och oljas in på nytt.
- Skålarna tål maskindisk.

Italiano

Prima dell'uso

Per proteggere più efficacemente il vassoio 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. Olio il vassoio, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Manutenzione e pulizia

- Pulisci il vassoio usando un panno bagnato o lavandolo a mano. Non lasciare il vassoio a contatto con l'acqua per lunghi periodi di tempo, per esempio lasciandolo in ammollo o in un ambiente umido. Questo potrebbe causare la spaccatura del legno.
- Asciuga bene il vassoio ma non esporlo a temperature elevate per accelerare il processo di asciugatura.
- Per mantenere e ripristinare il vassoio, puoi strofinarlo con carta vetrata e oliarlo nuovamente.
- Le ciotole sono lavabili in lavastoviglie.

Magyar

Használat előtt

Ahhoz, hogy jobban megvédd a tálca és zsírtól és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell kezelned, mely érintkezhet később élelmiszerrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Kend át olajjal, töröl le a felesleget, majd ismételd meg a folyamatot 24 órával később.

Karbantartás és tisztítás

- Nedves ruhával törölj át vagy kézzel mosd el a tálcat. A tálca ne hagyd sokáig a vízben, ne áztasd és ne hagyd nedves környezetben. A nedvességtől a fa megrepedhet.
- Óvatosan szárítsd meg a tálcaat, de ne tudd ki magas hőmérsékletnek a szárítás megyorsítása érdekében.
- A termék ápolása és karbantartása érdekében közepezz szemcséjű dörzspapírral törölj át és olajozd be újra.
- A tálak mosogatógában elmoshatók.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

Um das Tablett 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. Das Tablett einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Pflege und Reinigung

- Zum Reinigen das Tablett mit einem feuchten Tuch abwischen oder von Hand spülen. Das Tablett sollte nicht für längere Zeit mit Wasser in Kontakt kommen, es also nicht länger in Wasser tauchen oder in einer feuchten Umgebung liegen lassen. Dadurch kann das Holz splittern.
- Das Tablett sorgfältig trocknen lassen, es aber nicht hohen Temperaturen aussetzen, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen.
- Um das Tablett wieder aufzufrischen, kann es mit Schleifpapier abgeschliffen und dann neu mit Öl behandelt werden.
- Die Schalen sind spülmaschinenfest.

Français

Avant la première utilisation

Pour éviter que le plateau ne s'imprégne de taches de graisse et pour augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile permettant le contact avec les produits alimentaires, par ex. de l'huile végétale. Huiler le plateau, essuyer l'excédent d'huile et renouveler le traitement 24 heures plus tard.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer le plateau à l'aide d'un chiffon humide ou le laver à la main. Ne pas laisser le plateau en contact avec l'eau trop longtemps, par exemple en le mettant à tremper ou en le posant dans un endroit humide. Cela peut faire fendre le bois.
- Sécher le plateau soigneusement, mais ne pas l'exposer à une température élevée pour le faire sécher plus rapidement.
- Pour entretenir le plateau, il est possible de le poncer à l'aide d'un papier de verre et de le huiler à nouveau.
- Les bols passent au lave-vaisselle.

Norsk

Før bruk

For lettere å holde produktet fritt for fettflekker og smuss, samt øke motstandskraften mot fukt, bør den oljes med en olje som egner seg til kontakt med mat, f.eks. vegetabilisk olje. Olje inn brettet, tørk av overflødig olje og gjenta behandlingen etter 24 timer.

Råd om vedlikehold

- Rengjør brettet ved å tørke av det med en våt klut, eller vask det for hånd. Ikke la brettet komme i kontakt med vann i en lengre periode, for eksempel ved å la det ligge i bløt eller ved å la det ligge i et fuktig miljø. Dette kan føre til at treverket splittes.
- Tørk brettet nøy, men ikke bruk høy temperatur for å påskynde tørkingen.
- Når brettet trenger ny behandling, kan du pusse det med sandpapir og olje det.
- Bollene tåler oppvaskmaskin.

Český

Před prvním použitím

Pro lepší ochranu podnosu před mastnotou a pro zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným. Podnos namažte olejem, setřete přebytečný olej a poté ošetření opakujte po 24 hodinách.

Údržba a mytí

- Podnos můžete očistit vlhkým hadříkem nebo jej umyjte ručně. Podnos nenechávejte delší dobu v kontaktu s vodou. Například tím, že jej necháte namočený nebo jej ponecháte ve vlhkém prostředí. Mohlo by dojít k jeho prasknutí.
- Podnos pečlivě osušte, ale nevystavujte jej vysoké teplotě, abyste proces sušení urychlili.
- Podnos můžete udržet v dobrém stavu obroušením brusným papírem nebo naolejováním.
- Misky lze myt v myčce.

Español

Antes del primer uso

Para evitar que la bandeja se manche de grasa e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarla con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite sobre la bandeja y retira el exceso con un paño. Repite la operación al día siguiente.

Mantenimiento y limpieza

- Limpia la bandeja frotándola con un paño húmedo o lavándola a mano. No dejes la bandeja en contacto con agua durante períodos prolongados de tiempo, por ejemplo, en remojo o expuesta a la humedad. La madera podría resquebrajarse.
- Nunca se debe acelerar el proceso de secado sometiendo la bandeja a temperaturas altas.
- Para mantenerla en perfecto estado, solo tienes que lijarla con papel de lija fino y aplicar aceite.
- Los cuencos son aptos para el lavavajillas.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Aby lepiej zabezpieczyć tacę przed tłuszczem i zwiększyć jej naturalną odporność na wilgoć, należy ją przesmarować olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. olejem roślinnym. Posmaruj tacę, zetrzyj nadmiar oleju, a następnie powtórz zabieg po 24 godzinach.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Wyczysz tacę wycierając ją mokrą szmatką lub zmywając ręcznie. Nie dopuszczaj do długotrwałego kontaktu tacy z wodą, na przykład przez zanurzenie lub pozostawienie w wilgotnym środowisku. Może to spowodować pęknięcie drewna.
- Ostrożnie wysusz tacę, ale nie wystawiaj jej na działanie wysokiej temperatury dla przyspieszenia procesu suszenia.
- W celu konserwacji i renowacji tacy można ją przetrzeźwić papierem ściernym i ponownie zaolejować.
- Miskę można zmywać w zmywarce.

Eesti

Enne kasutamist

Et kaitsta kandikut tööhõimalt rasvaa eest ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeõliga. Päärast kandiku õlitamist pühvi liigne õli maha ja korda töötlust 24 tunni pärast.

Hooldus ja puhistamine

- Kandiku puhistamiseks pühvi seda niiske lapiga või pese käsitsi. Ära lase kandikul pikemalt kokku puutuda veega, näiteks ära jäta seda liikku ega niiskesse keskkonda. See võib tuua kaasa puidu lõhenemise.
- Kuivata kandik hoolikalt, aga ära kasuta kuivatamiseks kiirendamiseks kõrget temperatuuri.
- Kandiku hooldamiseks ja taastamiseks võib seda hõõruda liivapaberiga ja uesti õlitada.
- Kausse võib pesta nõudepesumasinas.

Latviešu

Pirms lietošanas

Lai labāk aizsargātu paplāti un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā pirms lietošanas jāiejo ar eļļu, kas ir piemērots saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eļļu, ieļļot un noslaučit lieko eļļu. Atkārtot šo darbību pēc 24 stundām.

Kopšanas un tīršanas norādījumi

- Paplāti slaucīt ar mitru drānu vai mazgāt ar rokām. Paplāti nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei, piemēram, mērcēt atstāt mitrumā. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- Paplāte ir rūpīgi jānoslauka, tāču to nedrīkst pakļaut augstai temperatūrai, lai pātrinātu ūšanas procesu.
- Lai saglabātu un atjaunotu paplātes virsmu, virsmu uzmanīgi noplūlēt ar smilšpapīru un ieļļot.
- Bļodas drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Lietuvių

Prieš pradendant naudoti

Siekiant geriau apsaugoti padéklą nuo riebalų ir padidinti jo natūralų atsparumą drėgmui, ji reikėtų apdrožti salyčiu su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiu, augaliniu. Ištepkite padéklą aliejumi, aliejaus pertekliai pašalinkite. Po 24 valandų procedūrą pakartokite.

Kaip prižiūrėti ir valyti

- Padéklą valykite drėgna šluoste arba plaukite rankomis. Neleiskite padéklui ilgą laiką mirkti vandenye ar turėti ilgalaičių salyty su skysčiais, nepalikite jo drėgnoje aplinkoje ilgam. Kitaip medienoje gali atsirasti iatrūkimų.
- Nuplautą padéklą kruopščiai nusausinkite, bet nedžiovinkite jo aukštoje temperatūroje.
- Norédami atnaujinti padéklą, nušveiskite jo paviršių švitriiniu popieriumi ir iš naujo nutepkite aliejumi.
- Dubenėlius galima plauti indaplovėje.

Portugues

Antes de utilizar

Para proteger o tabuleiro contra a gordura e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado para uso com produtos alimentares, como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo, limpe o excesso e repita o procedimento 24 horas depois.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Limpe o tabuleiro com um pano húmido ou lave-o à mão. Não deixe o tabuleiro entrar em contacto com a água durante muito tempo, por exemplo, ao mergulhá-lo em água ou deixá-lo num ambiente húmido. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Seque o tabuleiro com cuidado. Não o exponha a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.
- Para manter o tabuleiro em bom estado, pode utilizar uma lixa e aplicar óleo.
- As tigelas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Româna

Înainte de utilizare

Pentru a putea proteja mai bine tava de grăsimile și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, trebuie să se folosească ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal. Aplicați uleiul și lăsați să surpușe și să repetă tratamentul după 24 de ore.

Curățare și întreținere

- Curăță tava stergând-o cu o cârpă umedă sau spălând-o manual. Nu lăsa tava să vină în contact cu apa prea mult timp, de exemplu nu o lăsa la înmuiaț sau într-un mediu umed. Acest lucru poate produce crăpături în structura lemnului.
- Usucă tava cu atenție, dar nu o expune la o temperatură înaltă pentru a accelera procesul de uscare.
- Pentru a reconditiona suprafața tăvii, o poti șlefui cu șmirghel și poti aplica un strat nou de ulei.
- Bolurile se spală la mașină.

Slovensky

Pred použitím

Aby ste podnos chránili pred mastnotou a zvýšíli jeho prirodzenú odolnosť proti vlhkosti, mal by byť ošetrovaný olejom vhodným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Naolejujte jedenkrát, prebytočný olej zotrste a potom ošetroenie opakujte o 24 hodín neskôr.

Staroslivosť a čistenie

- Podnos čistíte navlhčenou handričkou alebo ho ručne umyjte. Nedovoľte, aby sa podnos dostał do kontaktu s vodom na dlhší čas, napríklad tak, že ho necháte namočený alebo vo vlhkom prostredí. Môže to spôsobiť štiepenie dreva.
- Podnos opatne osušte, ale nevystavujte ho vysokej teplote, aby sa proces sušenia urýchli.
- Podnos možno udržať v dobrom stave obrúsením brúsnym papierom alebo naolejaním.
- Misky sú vhodné do umývačky riadu.

Български

Пред употреба

За по-добра защита на подноса от мазнина и за да повишите естествената му устойчивост към влага, е желателно да третирайте с одобрени за контакт с храни мазнини и масла, например растителни мазнини. Намажете веднъж подноса, избръшете излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа.

Инструкции за поддръжка и почистване

- Почистете подноса, като го забършете с влажна кърпа или го измийте на ръка. Не оставяйте подноса за продължително време в контакт с вода, например накиснат или във влажна среда. Така дървото може да се напука.
- Изсушете подноса внимателно, но не го излагайте на висока температура, за да ускорите процеса на сушене.
- За освежаване и поддръжка на подноса, може да го изтъркate с шкурка и отново да го импрегнирате.
- Купите са подходящи за съдомиялна машина.

Hrvatski

Prije upotrebe

Kako bi se pladanj bolje zaštitio od masti te kako bi se povećala njegova otpornost na vlagu trebalo bi ga premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Jednom nauljiti, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak 24 sata kasnije.

Upute za njegu i čišćenje

- Pladanj očistiti vlažnom krpom ili oprati ručno. Pladanj ne bi smio dugi biti u dodiru s vodom ili stajati vlažan, primjerice tako da se ostane namakati ili da ostane u vlažnom okruženju. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Dasku za rezanje pažljivo osušiti, ali je ne treba izlagati visokoj temperaturi kako bi se ubrzao postupak sušenja.
- Kako bi se daska za rezanje održala i vratile u prvobitno stanje, može se izbrusiti brusnim papirom i nauljiti.
- Zdjele se mogu prati u perilici posuđa.

Ελληνικά

Πριν τη χρηση

Για να είναι ευκολότερη η προστασία του δίσκου από το λίπος και για να αυξηθεί η φυσική αντοχή του στην υγρασία, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα φυτικά έλαια. Αλεύψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα.

Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίστε τον δίσκο, σκουπίζοντάς τον με ένα βρεγμένο πανί ή πλένοντάς τον στο χέρι. Μην αφήνετε τον δίσκο σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα, για παράδειγμα μην τον βυθίζετε στο νερό ή μην τον αφήνετε σε χώρους με υγρασία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο ξύλο.
- Στεγνώστε προσεκτικά τον δίσκο, αλλά μην τον εκθέτετε σε υψηλή θερμοκρασία για να επιταχύνετε τη διαδικασία ξήρανσης.
- Για να διατηρήσετε και να επαναφέρετε τον δίσκο στην αρχική του κατάσταση, μπορείτε να τον τρίψετε με ένα γυαλόχαρτο και να τον αλεύψετε με λάδι.
- Τα μπολ είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων.

Русский

Перед началом использования

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и защитить поднос от жира, обработайте его маслом, подходящим для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительным.

Обработайте поверхность один раз, вытрите излишки масла и повторите обработку через 24 часа.

Обслуживание и уход

- Протирайте поднос влажной тканью или мойте вручную. Не подвергайте поднос длительному воздействию воды, например не замачивайте его и не оставляйте в условиях высокой влажности. От этого дерево может потрескаться.
- Тщательно просушите поднос, но не подвергайте его воздействию высоких температур для ускорения процесса высыхания.
- Для восстановления первоначального вида поднос можно отшлифовать наждачной бумагой и повторно обработать маслом.
- Миски можно мыть в посудомоечной машине.

Українська

Перед використанням

Для більшого захисту від жиру та стійкості до впливу вологи, піднос слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами — наприклад, рослинною. Обробіть піднос олією, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Інструкція з догляду й очищення

- Протирайте піднос вологою серветкою або мийте вручну. Не допускайте контакту підноса з водою протягом тривалого часу — наприклад, не замочуйте його та не залишайте у вологому середовищі. Це може привести до появи тріщин у деревині.
- Ретельно витріть піднос, але не піддавайте його впливу високих температур для прискорення процесу висихання.
- Щоб зберегти вигляд підноса чи відновити його, виріб можна відшліфувати наждачним папером та знову обробити олією.
- Миски можна мити у посудомийній машині.

Srpski

Pre upotrebe

Da poslužavnik zaštitiš od masnoće i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namazi uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Čišćenje i održavanje

- Očisti poslužavnik vlažnom krpom ili ga operi ručno. Poslužavnik ne ostavlja duže u dodiru s vodom, da se natapa ili da bude vlažan. Drvo od toga može ispucati.
- Dobro osuši poslužavnik, ali ne koristi visoku temperaturu da ubrza sušenje.
- Za održavanje poslužavnika, ismirglij ga i naulji.
- Činije se mogu prati u perilici posuđa.

Slovenščina

Pred uporabo

Da pladenj bolje zaščitiš pred nabiranjem maščobe in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. z rastlinskim oljem. Naolji pladenj in z njega obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pladenj očisti tako, da ga obrišeš z vlažno krpo ali ročno pomiješ. Z vodo naj ne bo predolgo v stiku, npr. ne namakaj ga ali puščaj v vlažnem okolju. Če to storis, lahko les poči.
- Skrbno osuši pladenj, a ga zaradi hitrejšega sušenja ne izpostavljam visokim temperaturam.
- Če želiš pladenj vzdrževati ali ga obnoviti, ga zbrusi s finim brusnim papirjem in ponovno naolji.
- Sklede so primerne za pranje v pomivalnem stroju.

Türkçe

İlk kullanımından önce

Tepsiyi, yağı ve kire karışı korunmasını ve nem karşı doğal dayanıklılığını artırırmayı kolaylaştırırız için, örneğin bitkisel yağı gibi gıda ile temas etmesi onaylanmış bir yağı ile işlenmelidir. Bir kez yağılayın, kalan yağı silin ve ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın.

Bakım ve temizleme

- Tepsiyi nemli bir bez ile silerek veya elde yıkayarak tepsiyi temizleyin. Tepsinin su ile uzun süre temas etmesine, suda kalmasına veya nemlenmesine izin vermeyin. Bu işlem ahsabın üzerinde çatıtlar oluşmasına sebep olur.
- Tepsiyi dikkatlice kurulayın ancak kurutma sürecini hızlandırmak için yüksek ısiya maruz bırakmayın.
- Kesme tahtasını eski haline getirmek için zımparalayı veya yeniden yağılayın.
- Kaseler bulaşık makinesinde yıkanabilir.

عربی

قبل الاستخدام

لحماية الصينية بشكل أفضل من الشحوم ولزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجتها بالزيت المعتمد مع الأطعمة، مثل الزيت النباتي، اهئي الصينية بالزيت، امسح أي زيت فائض ثم كرري المعالجة بعد 24 ساعة.

العناية والتنظيف

- نظفي الصينية بمسحها بقطعة قماش مبللة أو غسلها باليد.
- لا تدعى الصينية تلامس الماء لفترة طويلة من الوقت، على سبيل المثال، نقعها أو تتركها في بيضة رطبة. يمكن أن يتسبب ذلك في انقسام الخشب.
- جفف الصينية بعناية ولا تعرضاها لدرجة حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.
- صينية الصينية بعناية واستعاده شكلها، يمكن فركها بورق صنفرة وإعادة تزييتها.
- السلطانيات آمنة للغسل في غسالة الصحون.