VIKTIGT

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	**4**
DEUTSCH	**6**
FRANÇAIS	**8**
NEDERLANDS	**9**
DANSK	**10**
ÍSLENSKA	**11**
NORSK	**12**
SUOMI	**13**
SVENSKA	**14**
ČESKY	**15**
ESPAÑOL	**16**
ITALIANO	**17**
MAGYAR	**18**
POLSKI	**19**
EESTI	**20**
LATVIEŠU	**21**
LIETUVIŲ KLB	**22**
PORTUGUÊS	**23**
ROMÂNA	**24**
SLOVENSKY	**25**
БЪЛГАРСКИ	**26**
HRVATSKI	**27**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**28**
РУССКИЙ	**30**
SRPSKI	**32**
SLOVENŠČINA	**33**
TÜRKÇE	**34**
عربي	**35**

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 mineral oil or 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.

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. Paraffinöl oder 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.

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.

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.

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 paraffineolie of 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.

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. paraffinolie eller vegetabilsk olie. Olier en gang, tør evt. overflødigt 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.

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. Notið olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og jarðeða jurtaolíu. Berið olíuna á allt brettið, þurrkið það og endurtakið 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.

Før første gangs bruk
For lettere å kunne holde skjærefjølen ren fra fettflekker og smuss, samt øke motstandskraften mot fuktighet, bør skjærefjølen 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 skjærefjølen din
— Rengjør skjærefjølen ved å tørke av den med en våt klut, eller skrubb med en børste. La ikke skjærefjølen være i kontakt med vann over lang tid, ligge i bløt eller være fuktig, ettersom det kan forårsake sprekker i treet.
— Tørk skjærefjølen nøye, men påskynd ikke tørkingen ved å bruke høye temperaturer.
— For en ordentlig oppfriskning kan skjærefjølens overflate slipes med et sandpapir og oljes inn på nytt.

Nyttig å vite
— Bruk gjerne ulike skjærefjøler 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 skjærefjøler 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.

Ennen käyttöönottoa
Leikkkuulauta kestää paremmin kosteutta ja on helppo puhdistaa rasvatahroista ja liasta, kun öljyät sen elintarvikekäyttöön tarkoitetulla öljyllä, kuten parafiiniöljyllä tai 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.

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. paraffinolja eller 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.

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 minerální nebo 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 praskat.
- 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.

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 parafinado o 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, líjala y vuélvela a tratar con aceite.

Recomendaciones
— Es recomendable utilizar diferentes tablas de cortar para distintos alimentos. Recuerda que la carne de pollo 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 pollo crudo 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.

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 minerale o 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.

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.

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. az ásványi vagy 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 súrold 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 szemcséjú 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.

Przed pierwszym użyciem
Deska powinna być zabezpieczona olejem roślinnym, parafinowym, woskiem lub innym olejem nadającym się do kontaktu z żywnością. Zapobiegnie to wchłanianiu wilgoci i zabrudzeń wgłąb drewna. Po jednokrotnym naolejeniu odczekaj 24 godziny i powtórz czynność.

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.

Enne lõikelaua kasutamist
Lõikelaua kaitsmiseks määrdumise eest õlitage seda, see muudab lõikelaua pinna vastupidavamaks. Kasutage toiduvalmistamiseks kasutatavat õli, mineraal või taimeõli. Õlitage üks kord, pühkige ära ülejäägid ja korrake tegevust 24 h järel.

HOOLITSEGE LÕIKELAUA EEST
— Puhastage lõikelauda puhta lapiga või hõõruge harjaga. Ärge leotage või jätke vette seisma pikemaks ajaks. See võib kahjustada puitu.
— Kuivatage lõikelaud hoolikalt, kuid ärge kasutage kõrgeid kuumuseid kuivatamisprotsessil.
— Lõikelaua pinna uuendamiseks võite lihvida lauapinda keskmise teralisuse liivapaberiga ja seejärel õilitada.

Mõned kasulikud nõuanded
— Erinevaid lõikelaudu tuleb kasutada erinevat liiki toitude viilutamiseks. Keetmata kana võib sisaldada baktereid, see 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 sibul, kala jne. Neil on tugev lõhn ning see võib kanduda ka teisele toiduainetele.

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 vai minerāleļļu. Ieeļļojiet un pēc tam noslaukiet lieko eļļu. Atkārtojiet 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 nopulējiet tā virsmu ar vidēji smalku 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.

Prieš pirmą kartą naudojant pjaustymo lentutę
Kad pjaustymo lentutė būtų apsaugota nuo riebalų ir būtų atsparesnė drėgmei, ją reikia ištepti alyva, skirta sąlyčiui su maistu, pavyzdžiui, mineraline ar augaline alyva. Ištepkite lentutę vieną kartą, nuvalykite alyvos likučius ir pakartokite procedūrą po 24 valandų.

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.

Keletas patarimų
— Rekomenduojame naudoti skirtingas pjaustymo lentutes skirtingiems maisto produktams pjaustyti. Pavyzdžiui, termiškai 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.

Antes de usar a tábua de cortar 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 ou mineral. 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.

Înainte de prima folosire a tocătorului
Pentru a proteja tocătorul împotriva grăsimii şi pentru a-i spori rezistenţa la umezeală, tratează suprafaţa lui cu un ulei care nu e toxic pentru mâncare, precum uleiul vegetal sau mineral. Unge cu ulei, şterge surplusul şi apoi repetă tratamentul după 24 de ore.

Întreţinerea tocătorului
— Curăţă tocătorul ştergându-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 recondiţiona suprafaţa tocătorului, şlefuieşte cu şmirghel şi aplică un strat nou de ulei.

Câteva sfaturi
— Este bine să foloseşti tocătoare diferite, în funcţie de tipul de mâncare pregătit. Carnea de pui nepreparată ar putea conţine bacterii care nu trebuie să intre în contact cu mâncărurile servite crude. Spală cu grijă ustensilele şi tocătoarele care au intrat în contact cu carnea de pui crudă.
— Este de asemenea recomandat să foloseşti tocătoare separate pentru mâncaruri precum ceapă, peşte, etc. Acestea emană mirosuri puternice care pot fi uşor transferate către alte ingrediente.

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 minerálny alebo 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.

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.

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 минерално или 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.

Prve prve uporabe daske za rezanje
Kako bi što lakše zaštitili vašu dasku za rezanje od masnoća te povećali njenu prirodnu otpornost na vlagu, premažite je uljem koje smije doći u kontakt s hranom, na primjer mineralno ili biljno ulje. Premažite jednom, obrišite sav višak ulja, a zatim ponovite postupak nakon 24 sata.

Održavanje vaše daske za rezanje
— Očistite dasku za rezanje tako da je obrišete čistom krpom ili četkom. Ne namakajte dasku i ne ostavljajte je predugo u vodi. To može izazvati napuknuća u drvu.
— Pažljivo osušite dasku, ali je ne izlažite visokoj temperature kako bi ubrzali sušenje.
— Kako bi obnovili dasku, možete je izbrusiti finim brusnim papirom i ponovo premazati uljem.

Nekoliko riječi savjeta
— Dobro je koristiti različite daske za rezanje za različite vrste hrane. Sirova piletina, na primjer, može sadržavati bakterije koje ne bi smijele 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 pažljivo oprati.
— Također se savjetuje uporaba zasebnih daski za rezanje za hranu poput luka, ribe, itd. Takva hrana ima snažan miris koji ostali sastojci mogu lako upiti.

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 ορυκτό ή φυτικό λάδι. Περάστε το προϊόν μια φορά με λάδι και σκουπίστε ότι πλεονάζον λάδι υπάρχει. Επαναλάβατε 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 χρησιμοποείτε 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.

Перед первым использованием
Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и облегчить удаление жира и пятен с доски, необходимо обработать ее минеральным или 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 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.

Несколько полезных советов

— Для различных типов продуктов желательно использовать разные доски. Например, в сырой курице могут содержаться бактерии, которые не должны попасть на продукты, употребляемые в сыром виде. Столовые приборы и разделочные доски, которые Вы использовали для разделки сырой курицы, необходимо тщательно вымыть.
— Также рекомендуется использовать отдельные разделочные доски для таких продуктов, как лук, рыба и т.п. Эти продукты имеют специфичные запахи, которые могут передаться другим ингредиентам.

Pre prve upotrebe daščice za seckanje
Da bi lakše zaštitili vašu daščicu od vlage i masnoće, kao i da bi uvećali prirodnu otpornost na vlagu, bilo bi dobro da je premažete uljem za drvo pogodnim za kontakt sa hranom, npr. mineralnim ili biljnim uljima. Nauljite, odstranite višak i ponovite postupak nakon 24 sata.

Održavanje daske za seckanje
— Brišući vlažnom krpom ili četkom operite dasku za seckanje. Nemojte dasku ostavljati duže vreme u kontaktu s vodom. Nemojte ostavljeti dasku da se natapa vodom ili je ostaviti vlažnu jer to može prouzrokovati naprsnuća.
— Pažljivo osušite, ali nemojte izlagati visokim temperaturama da bi ubrzali sušenje.
— Izšmirglajte dasku finim šmirglom da bi je "osvežili" i nauljite je.

Savet:
— Bilo bi dobro da koristite različitu dasku za seckanje za različite namirnice. Sirova piletina, npr. može sadržati bakterije koje mogu dospeti u kontakt sa hranom koju jedemo u sirovom stanju. Ukoliko posuđe i daska za seckanje dođu u kontakt sa sirovom piletinom treba ih pažljivo oprati.
— Zato se preporučuje da daske za sečenje budu namenske za namirnice poput luka, ribe itd. Te namirnice imaju jak miris koji se može preneti na druge sastojke.

Preden prvič uporabite rezalno desko
Če želite zaščititi vašo rezalno desko pred maščobo oz. povečati njeno naravno odpornost na vlago, jo morate premazati z oljem, ki je primerno za stik s hrano, npr. z mineralno ali rastlinsko olje. Enkrat jo naoljite, počakajte, potem pa obrišite odvečno olje. Postopek ponovite po 24-ih 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 poči.
— 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.

Drobni nasveti
— Za različne vrste hrane je dobro imeti različne rezalne deske. Surovo piščančje meso lahko, na primer, vsebuje določene bakterije, za katere ni priporočljivo, da pridejo v stik s hrano, ki jo jemo surovo. Pripomočke in rezalne deske, ki so bile v stiku s surovim piščančjim mesom, morate zato skrbno oprati.
— Predlagamo tudi, da za rezanje čebule, ribe ipd. uporabite različne deske. Ker ima taka hrana izrazito močan vonj, se lahko prenese na drugo hrano.

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 mineral yağ veya 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.

قبل استخدام لوح التقطيع للمرة الأولى
لجعل حماية لوح التقطيع ضد الدهون أكثر سهولة و لزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة، يجب معالجته بزيت موافق عليه لملامسة الأطعمة، كمثال زيت معدني أو زيت نباتي. ضع الزيت مرة واحدة و قم بإزالة أي فوائض زيت ثم أعد المعالجة بعد 24 ساعة.

كيفية العناية بلوح التقطيع
- نظف لوح التقطيع بقطعة قماش رطبة أو بحكه بفرشاة. لا تدع لوح التقطيع يبقى 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 دائماً غسلها بعناية تامة.
- من المفيد أيضاً إستعمال ألواح تقطيع للأطعمة مثل البصل، السمك إلخ. فتلك الأطعمة ذات روائح قوية يمكنها بسهولة الإنتقال لمكونات أخرى.

AA-1682740-1
© Inter IKEA Systems B.V. 2015