

SOLUPPGÅNG

Ola Wihlborg



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	4
Català	4
Euskara	5
Galego	6

Español

Antes de usar por primera vez

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

Cuidados para tu tabla de cortar

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

Català

Abans de fer servir el producte per primera vegada

Per protegir la fusta de tallar i augmentar-ne la resistència a la humitat, cal tractar-la amb oli

aprovat per al contacte amb aliments, com ara oli vegetal. Aplica l'oli, elimina l'excedent i repeteix el tractament 24 hores després.

Manteniment de la fusta de tallar

- Neteja la fusta de tallar amb un drap humit o un raspall. No deixis la fusta a remull o en zones humides durant un període llarg perquè es pot esquerdar.
- Asseca la fusta amb cura. No s'ha d'accelerar el procés d'assecatge.
- Per restaurar la fusta, passa-hi paper de vidre i torna a tractar-la amb oli.

Recomanacions

- És recomanable fer servir fustes de tallar diferents per a cada tipus d'aliment. Recorda que la carn de pollastre conté bacteries, per això no s'ha de manipular amb altres aliments que es mengin crus. Per això s'han de rentar molt bé les eines que has fet servir per manipular el pollastre.
- També és recomanable utilitzar una fusta de tallar especial per a aliments com la ceba o el peix, ja que poden alterar el sabor de la resta d'aliments.

Euskara

Mozteko taula lehen aldiz erabili aurretik

Mozteko taula koipearen orbanetatik babesteko eta hezetasunarekiko erresistentzia naturala areagotzeko, tratatu olio begetalarekin edo janariarekin kontaktuan egoteko onartutako beste edozein oliorekin. Aplikatu olio, kendu soberan dagoena eta errepikatu tratamendua 24 ordu geroago.

Mozteko taula zaintzeko jarraibideak

- Garbi ezazu mozteko taula zapi heze batekin edo eskuila bat igurtzita. Ez utzi taula denbora luzez urarekin kontaktuan, beratzen edo heze. Zura apur liteke.

- Lehor ezazu mozteko taula arreta handiz, baina ez ezazu erabili tenperatura altuetan lehortzeko prozesuak dituzten gailurik.
- Taula konpondu nahi baduzu, lixa-paper batekin lixatu eta berriz oliotatu beharko duzu.

Aholku batzuk

- Ideia ona da elikagai mota desberdinetarako mozteko taula desberdinak erabiltzea. Oilasko gordinak, adibidez, gordinik jaten diren elikagaiekin kontaktuan jarri behar ez diren bakterioak izan ditzake. Beraz, kontu handiz garbitu behar dira beti oilasko gordinarekin kontaktuan jarri diren tresnak eta mozteko taulak.
- Halaber, gomendagarria da taula bereziak erabiltzea tipularentzat, arrainarentzat eta abarrentzat. Hauek usain sendoak dituzte, beste osagai batzuek erraz hartu ditzaketanak.

Galego

Antes de usar a táboa de cortar por primeira vez

É recomendable tratar con aceite a táboa de cortar antes de utilizala por primeira vez, deste xeito estarémola protexendo contra manchas de graxa e melloraremos a súa resistencia natural contra a humidade. O aceite utilizado debe ser apto para entrar en contacto con comida, como por exemplo aceite vexetal. Engraxar, retirar o aceite sobrante e repetir o proceso pasadas 24 horas.

Coidados e mantemento da táboa de cortar

- Limpa a táboa de cortar cun pano húmido ou cepillo. Non mergulles nin deixes que a táboa estea en contacto prolongado con auga. Do contrario a madeira podería quebrar.
- Seca a táboa de cortar con coidado, pero sen expoñela a temperaturas elevadas para acelerar o secado.
- Para mantela en perfecto estado, abonda con lixala con papel de lixa fino e aplicar aceite.

Recomendacións

- É recomendable utilizar diferentes táboas de cortar para distintos alimentos. Lembra que a carne crúa contén bacterias, polo que non se debe manipular xunto con outros alimentos que se vaian inxerir en cru. Por iso hai que lavar coidadosamente as ferramentas usadas para manipular carne crúa.
- Tamén é recomendable usar unha táboa de cortar especial para alimentos como a cebola ou o peixe, xa que poderían alterar o sabor doutros alimentos.

