

BLANDSALLAD

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.

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 esquarterar.
- 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.



Design and Quality
IKEA of Sweden

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.

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.