

STOLTHET

Design Friso Wiersma



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español

Mantenimiento y limpieza

Limpiar la tabla de cortar con un paño húmedo o fregándola con un cepillo, agua caliente y un jabón neutro. No dejar la tabla en remojo o en contacto con humedad durante un período prolongado, porque se podría agrietar.

Secar la tabla cuidadosamente o dejar que se seque al aire colocándola en vertical. Nunca se debe acelerar el proceso de secado sometiendo la tabla a temperaturas altas.

Para proteger la tabla de forma fácil y aumentar su resistencia a la grasa y la humedad, se debe tratar con aceite aprobado para el contacto con alimentos o aceite vegetal.

Para reacondicionar la tabla, lijar la superficie con papel de lija fino, aplicar aceite y eliminar el sobrante. Se debe repetir con regularidad, según la frecuencia de uso, pero 1 o 2 veces al año como mínimo.

Català

Neteja i manteniment

Neteja la fusta de tallar amb un drap humit o fregala amb un raspall, aigua calenta i un sabó neutre. No mullis massa la fusta ni la deixis en aigua molta estona, ja que es podria esquerdar.

Eixuga la fusta de tallar o deixa-la de costat perquè s'assequi sola. No l'exposis a altes temperatures perquè s'assequi més ràpid.

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.

Per tornar a condicionar el producte, poleix la superfície amb paper de vidre fi, aplica-hi oli i elimina'n l'excedent. Aquest procés s'ha de repetir amb regularitat, segons la freqüència d'ús, però 1-2 vegades a l'any com a mínim.

Euskara

Zaintza eta mantentze-lana

Garbitu ebakitzeko taula zapi heze bat pasatuz edo igurtzi eskuila batekin, ur epela eta xaboi leuna erabiliz. Ez utzi taula uretan denbora luzez. Horrek zuraren pitzadurak eragin ditzake.

Lehortu mozteko taula edo utzi lehortzen ertzaren gainean eutsiz. Ez jarri tenperatura handietan lehortze prozesua bizkortzeko.

Mozteko taula koipearen orbanetatik babesteko eta hezetasunarekiko erresistentzia naturala areagotzeko, tratatu olio begetalarekin edo janariarekin kontaktuan egon daitekeen beste edozein oliorekin.

Produktua zaintzeko, gainazala lixa mehe batekin lixatu, olioztatu eta soberan geratzen den olio garbitu. Aldizka errepikatu behar da hori; maiztasuna produktuaren erabilera-maiztasunaren arabera izan behar du, gutxienez urtean 1-2 aldiz.

Galego

Coidado e limpeza

Limpa a táboa de cortar cun pano mollado ou frégaa cun estropallo, auga quente e xabón suave. Non a mergulles nin a deixes en agua durante un período prolongado. Isto pode gretar a madeira.

Seca a táboa de cortar ou deixa que seque ao aire apoiada sobre un bordo. Non expoñas o produto a temperaturas altas para acelerar o proceso de secado.

Para que sexa máis doado protexer a táboa de cortar da graxa e aumentar a súa resistencia natural á humidade, debe tratarse con aceites aprobados para entrar en contacto con alimentos, como o aceite vexetal.

Para reacondicionar o produto, só tes que lixar a superficie, aplicar aceite unha vez e retirar o aceite que sobre. Este proceso debe repetirse con regularidade. A frecuencia dependerá do uso do produto, cun mínimo de 1-2 veces ao ano.