

BLANDSALLAD

English

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 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.



Design and Quality
IKEA of Sweden

עברית

לפני השימוש הראשון

כדי להגביר את עמידות קרש החיתוך ללחות, כתמים ולכלוך, מומלץ לשמנו לפני השימוש הראשון. יש להשתמש בשמן המתאים למגע עם מזון, כגון שמן צמחי. מרחו שכבה אחת של שמן על העץ ונגבו את השאריות. יש לחזור על הפעולה לאחר 24 שעות.

הוראות ניקוי וטיפול לקרש חיתוך

- נקו את קרש החיתוך בעזרת מטלית לחה או מברשת, מים פושרים וסבון נוזלי עדין. אין להשרות את קרש החיתוך במים למשך זמן רב, כיוון שהדבר עלול לגרום לפיצול העץ.
- על מנת לייבש את קרש החיתוך, העמידו אותו על אחד הקצוות. אין לחשוף את המוצר לטמפרטורות גבוהות במטרה לזרז את תהליך הייבוש.
- לאחר שימוש ממושך, ניתן לחדש את המוצר על ידי ליטוש בנייר זכוכית עדין ושימון מחדש.