

# LÄMPLIG

## English

### Before using for the first time

Products made of wood are easier to keep clean and free from grease marks if they are treated with oil before using for the first time. This will also improve the wood's natural resistance to moisture. Use an oil that is suitable for contact with food, for instance vegetable oil. Oil the chopping board once, on both sides, and wipe off any surplus. Repeat the treatment 24 hours later. This should be repeated regularly, at least 5-6 times per year.

### Cleaning and maintenance

- Clean the chopping board by wiping with a damp cloth or scrubbing with a brush, warm water and a mild soap. Do not soak the board or leave it in water for a prolonged period of time. This can cause cracks in the wood. To avoid warping, use both sides of the board.
- Dry the chopping board or allow it to dry naturally, standing on end. Do not expose the product to high temperatures to speed up the drying process.
- To recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper and re-oil it.



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## עברית

### לפני השימוש במוצר

על מנת שמוצרים העשויים מעץ יהיו קלים לניקוי, יש לטפל בהם בשמן לטיפול בעץ לפני השימוש הראשון. הטיפול בשמן אף ישפר את עמידותו הטבעית של העץ בפני לחות. מומלץ להשתמש בשמן המתאים לטיפול בעץ ולמגע עם מוצרי מזון, לדוגמא שמן צמחי. יש לשמן את קרש החיתוך פעם אחת, משני הצדדים, ולנגב את עודפי השמן. לאחר 24 שעות יש למרוח שמן פעם נוספת. מומלץ לחזור על טיפול זה 5-6 פעמים בשנה.

### הוראות ניקוי וטיפול

- 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 לסדקים בעץ. על מנת למנוע מהקרש להתעקם, מומלץ להשתמש בשני הצדדים באופן שווה.
- 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.