

# SOLUPPGÅNG

Ola Wihlborg



Design and Quality  
IKEA of Sweden

**English**

**3**

**עברית**

**4**

# 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.

## **A few words of advice**

- It is a good idea to use different chopping boards for different types of food. Uncooked chicken, for example, may contain bacteria that should not be allowed to come into contact with foods that are eaten raw. Utensils and chopping boards that have come into contact with raw chicken should therefore always be washed very carefully.
- It is also advisable to use separate chopping boards for foods such as onion, fish etc. These have strong smells that can easily be transferred to other ingredients.

## 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.

## מספר המלצות

- מומלץ להשתמש בכמה קרשי חיתוך לסוגים שונים של מזון. עוף נא, לדוגמא, עלול להכיל חיידקים שרצוי שלא יבואו במגע עם פריטי מזון הנאכלים נאים. לכן, יש לשטוף היטב כלי בישול וקרשי חיתוך שבאו במגע עם עוף נא.
- כמו כן, מומלץ להשתמש בקרשי חיתוך שונים לחיתוך מצרכים כבצל, דגים וכו'. מצרכים אלו מאופיינים בריחות חזקים שיכולים לעבור בקלות למצרכים אחרים.