

STOLTHET

Design Friso Wiersma



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

Care and cleaning

Clean the chopping board by wiping with a wet 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.

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 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.

To recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper, oil once and wipe off any surplus oil. This should be repeated regularly, how often depends on how frequently the product is used, at least 1-2 times per year.

עברית

הוראות טיפול ותחזוקה

נקו את קרש החיתוך בעזרת מטלית לחה או מברשת, מים פושרים וסבון נוזלי עדין. אין להשרות את קרש החיתוך במים למשך זמן, מחשש להיווצרות סדקים בעץ.

על מנת לייבש את קרש החיתוך, העמידו אותו על אחד הקצוות. אין להאיץ את תהליך ייבוש המוצר באמצעות חשיפתו למקור חום חיצוני.

על מנת לשמור על מראה מוצר מעץ מומלץ לבצע בו טיפול תקופתי באמצעות ליטוש פני השטח בנייר זכוכית עדין ויישום שכבת שמן שמאפשר למגע עם מזון, למשל שמן צמחי.

לאחר שימוש ממושך, ניתן לחדש את המוצר על ידי ליטוש בנייר זכוכית עדין ושימון מחדש. יש לחזור על התהליך, לפחות 1-2 פעמים בשנה ובהתאם לתדירות השימוש במוצר.