

KÅSEBERGA



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Español	4
Portugues	5
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	9
Bahasa Indonesia	10
Bahasa Malaysia	11
عربي	12
ไทย	13
Tiếng Việt	14

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

- The wooden and metal parts can be separated for easier cleaning. The metal tray should be washed by hand.
- Clean your chopping board by wiping it with a clean cloth or scrubbing it with a brush. Do not soak the chopping board or leave it in water for a prolonged period of time. This can cause the wood to split.
- Dry the chopping board carefully but do not use hightemperature to speed up the drying process.
- To recondition the chopping board, it may be rubbed with medium fine 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.

Español

Antes de usar la tabla de cortar por primera vez

Para facilitar la protección de la tabla de cortar contra la grasa y reforzar su resistencia natural a la humedad, es aconsejable tratarla con aceite aprobado para entrar en contacto con alimentos, por ejemplo aceite mineral o aceite vegetal.

Aplica el aceite, elimina el excedente y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Cuidados y mantenimiento de tu tabla de cortar

- Los componentes de madera y metal pueden separarse para facilitar su limpieza. La bandeja de metal debe lavarse a mano.
- Limpia tu tabla de cortar con un paño limpio o frotándola con un cepillo. No sumerjas en agua la tabla de cortar ni la dejes en remojo durante un período de tiempo prolongado. La madera podría resquebrajarse.
- Seca cuidadosamente la tabla de cortar pero no utilices temperaturas altas para acelerar el proceso.
- Para reacondicionar la tabla de cortar, puedes lijarla con un papel de lija medio-fino y volver a tratarla con aceite.

Recomendaciones

- Es recomendable utilizar diferentes tablas de cortar para distintos alimentos. Recuerda que la carne cruda contiene bacterias, por lo que no se debe manipular junto con otros alimentos que se vayan a ingerir en crudo. Por eso hay que lavar las herramientas con que se haya manipulado carne cruda de forma escrupulosa.
- También es recomendable utilizar una tabla de cortar especial para alimentos como la cebolla o el pescado, que pueden alterar el sabor de otros alimentos.

Portugues

Antes de utilizar a sua tábua de cortar pela primeira vez

Para ser mais fácil proteger a sua tábua de cortar contra a gordura e para aumentar a sua resistência natural contra a humidade, deve tratá-la com óleo apropriado para entrar em contacto com os alimentos, como o óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Limpeza e manutenção da tábua de cortar

- Os componentes de madeira e metal podem ser separados para uma limpeza mais fácil. O tabuleiro metálico deve ser lavado à mão.
- Limpe a tábua de cortar com um pano limpo ou uma escova. Não deixe a tábua de molho ou debaixo de água durante muito tempo, porque pode rachar a madeira.
- Seque a tábua cuidadosamente mas não a exponha a temperaturas elevadas para acelerar a secagem.
- Para a manutenção da tábua de cortar, basta lixá-la com papel de lixa médio e tratar com óleo.

Alguns conselhos

- É boa ideia usar diferentes tipos de tábuas de cortar para diferentes tipos de comida. Frango não cozinhado, por exemplo, pode conter bactérias que não deveriam estar em contacto com a comida que se come crua. Por isso, os utensílios e as tábuas de cortar que tenham estado em contacto com carne crua devem ser bem lavados.
- Também aconselhamos o uso de tábuas de cortar diferentes para cebolas, peixe, etc. Este tipo de alimentos tem um cheiro forte que passa facilmente para outros alimentos.

中文

首次

使用砧板之前，为了更好地保护砧板免受油脂侵蚀并提高其天然防潮性，应在表面涂覆可与食物接触的油（例如植物油）。上一次油，擦去多余的部分，24小时后再上一次油。

保养砧板

- 木料和金属部件可以分开，方便进行清洁。金属托盘应手洗。
- 用干净的布擦拭砧板或用刷子刷洗。请勿将砧板长时间浸泡或放置在水中，否则可能造成木料开裂。
- 干燥砧板时请小心，请勿将其暴露在高温下以加快干燥过程。
- 如果想整修砧板，可以用中细砂纸打磨后重新上油。

几点建议

- 种类不同的食物使用不同的砧板是一个好主意。例如，生鸡会带有细菌，不应与生吃的食物接触。因此，与生鸡接触的厨具和砧板应仔细地予以清洗。
- 此外，洋葱、鱼等食物应使用另外的砧板。这些食物气味浓烈，很容易就会将气味沾染到其他的原料上。

繁中

第一次使用砧板前

為避免砧板留下油垢和增加其天然防潮性，請塗上一層食用油，如植物油。先塗上一層食油，然後擦掉多餘油分，24小時後再多塗一次。

保養砧板

- 木材及金屬部分可分開清洗，金屬托盤需用手洗。
- 可用乾淨的布或刷子清洗砧板，不可將砧板長時間浸泡水中，否則會造成木材破裂。
- 小心晾乾砧板，不可以高溫加快烘乾。
- 如果需要修復砧板，可用中細砂紙磨平表面並重新塗油。

建議事項

- 不同種類的食物最好使用不同的砧板。舉例來說，生雞肉可能藏有細菌，不可接觸生食的食物。接觸過生雞肉的器具及砧板於使用過後一定要仔細清洗。
- 也建議應隨著食物的不同而個別使用不同的砧板，像是洋蔥，魚類等。食物的強烈味道會很容易轉附在其他食材。

한국어

처음 사용하기 전에

습기에 대한 자연 저항력을 높이고 기름기나 얼룩으로부터 도마를 보호하려면 식물성 오일과 같이 음식과 접촉해도 괜찮은 오일을 도마에 발라주세요. 도마 전체에 오일을 바르고 여분의 오일을 닦아내세요. 24시간이 지난 후 이 과정을 반복하세요.

도마 관리방법

- 나무 부분과 금속 부분은 분리가 되어 더욱 손쉽게 세척이 가능합니다. 금속 트레이 부분은 손으로 세척해야 합니다.
- 깨끗한 천 또는 브러시로 닦아 세척하세요. 오랜 시간 동안 물과 접촉하도록 놔두면 안됩니다. 나무가 갈라질 수 있습니다.
- 도마를 잘 말려주세요. 빨리 건조시키기 위해 고온에 노출시키면 안됩니다.
- 표면을 중간 정도의 고운 사포로 밀고 오일을 다시 발라주면 다시 새것처럼 사용할 수 있습니다.

사용 팁

- 식재료에 따라 도마를 구분해 사용하면 좋습니다. 예를 들어, 익히지 않은 닭고기에는 조리하지 않고 그대로 섭취하는 음식이 접촉하면 안될 박테리아가 있을 수 있습니다. 그래서 익히지 않은 닭고기와 접촉한 주방 기구와 도마는 매우 깨끗하게 씻어야 합니다.
- 양파나 생선 등의 식재료도 도마를 구분해 사용하는 것이 좋습니다. 향이 강한 재료들의 냄새가 다른 재료에 묻어나기 쉽기 때문입니다.

日本語

まな板を初めてご使用になる前に

まな板の防湿性を強化し、油ジミを防ぐため、植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってください。オイルを一度塗って余分なオイルを拭き取ったら、24時間以上おいてもう一度同じお手入れを行ってください。

まな板のお手入れ方法

- 木製のパーツと金属のパーツは分解して別々に洗えます。金属トレイは手洗いしてください。
- まな板の汚れは清潔な布で拭くか、ブラシでこすって落としてください。ひび割れの原因になるので、長時間水につけたままにしたり、濡れたまま放置しないでください。
- まな板はよく乾かしてください。速く乾かすために高温に当てないでください。
- 汚れが目立ってきたら、中目のサンドペーパーでまな板の表面をこすったあとオイルを塗り直してください。

アドバイス

- 食品別にまな板を使い分けることをおすすめします。例えば生の鶏肉には細菌がついている場合があるので、生で食べる食品に触れないようにしてください。生の鶏肉に触れた調理器具やまな板は十分に洗浄してください。
- また、玉ねぎ、魚などにおいの強い食品には、他の食品ににおいが移らないよう別のまな板を使用することをおすすめします。

Bahasa Indonesia

Sebelum menggunakan papan talenan untuk pertama kali.

Untuk memudahkan perlindungan talenan Anda terhadap minyak dan meningkatkan ketahanan alami kayu terhadap kelembaban, rawatlah dengan minyak yang aman untuk makanan, misalnya minyak sayur. Minyak sekali, bersihkan sisa minyak yang berlebih dan kemudian ulangi perawatan 24 jam kemudian.

Cara merawat papan talenan Anda.

- Bagian kayu dan besi dapat dipisahkan agar lebih mudah dibersihkan. Bagian lapisan besi dapat dicuci dengan tangan.
- Bersihkan dengan kain lembab atau gosok dengan sikat. Jangan biarkan terendam air dalam jangka waktu yang lama. Ini dapat menyebabkan kayu meretak.
- Keringkan papan talenan tetapi hindarkan menggunakan suhu tinggi untuk mempercepat proses pengeringan.
- Untuk memulihkan kondisi talenan, cukup amplas permukaan dengan kertas amplas halus dan oleskan lagi dengan minyak.

Saran

- Adalah ide yang baik dengan menggunakan papan yang berbeda untuk jenis makanan yang berbeda. Ayam mentah, misalnya, kemungkinan mengandung bakteri tidak boleh terkontak dengan makanan yang akan dimakan mentah. Peralatan makan dan papan potong yang telah terkontak dengan ayam mentah harus selalu dicuci bersih.
- Hal ini juga dianjurkan untuk menggunakan papan potong yang terpisah untuk makanan, seperti bawang merah, ikan dll . Bau yang kuat dengan mudah dapat dipindahkan ke bahan lain.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan landas cencang untuk kali pertama.

Agar mudah untuk melindungi landas cencang anda daripada gris dan untuk menambahkan ketahanan semula jadinya terhadap lembapan, ia perlu dirawat dengan minyak yang sesuai dengan makanan. Sebagai contohnya minyak sayuran. Sapu minyak sekali, lap baki minyak dan kemudian ulang rawatan selepas 24 jam.

Menjaga landas cencang anda

- Bahagian kayu dan logam boleh diasingkan agar mudah dicuci. Dulang logam perlu dicuci dengan cucian tangan.
- Bersihkan landas cencang anda dengan mengelap menggunakan kain bersih atau memberusnya. Jangan rendam atau biarkan landas cencang terkena air untuk jangkamasa yang lama. Ini boleh menyebabkan kayu merekah.
- Keringkan landas cencang dengan teliti tetapi jangan gunakan suhu yang tinggi untuk mempercepatkan proses pengeringan.
- Untuk memulihkan semula landas cencang, gosok menggunakan kertas pasir sederhana halus dan minyakkan semula.

Nasihat

- Ia adalah satu idea yang baik untuk menggunakan landas cencang yang berlainan untuk jenis makanan yang berlainan. Sebagai contoh, ayam yang belum dimasak mungkin mengandungi bakteria yang tidak sepatutnya terkena makanan yang dimakan mentah. Peralatan dan landas cencang yang terkena ayam yang belum masak perlu dibasuh dengan teliti.
- Adalah juga dinasihatkan untuk menggunakan landas cencang yang berlainan untuk makanan seperti bawang, ikan dll. Bau yang kuat dengan mudah akan dipindahkan kepada bahan-bahan lain.

عربي

قبل استخدام لوح التقطيع لأول مرة

لكي يكون سهلاً حماية لوح التقطيع لديك من الدهون ولزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة، يجب أن يتم معالجته بنوعية من الزيوت المعتمدة في ملامستها للأطعمة، مثل الزيوت النباتية. قومي بالتزيت لمرة واحدة، امسحي الفائض من الزيت. ثم كرري العملية بعد 24 ساعة.

العناية بلوح التقطيع

- يمكنك فصل الأجزاء المعدنية عن الخشبية لتسهيل النظافة. يجب تنظيف الصينية المعدنية بالأيدي.
- نظفي لوح التقطيع بمسحه بقطعة قماش رطبة أو بفرشاة. لا تنقي لوح التقطيع أو تتركه في الماء لفترة طويلة. هذا قد يسبب شقوقاً في الخشب.
- جففي اللوح بحرص ولا تعرضيه لدرجات الحرارة العالية لتسريع عملية التجفيف.
- لتجديد المنتج، يمكنك ببساطة صنفرة السطح بواسطة ورق صنفرة متوسط النعومة ثم أعيدي معالجته بالزيت.

كلمات قليلة للنصح

- إنها فكرة جيدة أن تستعملي ألواح تقطيع مختلفة لمختلف أنواع الطعام. الدجاج النيئ، على سبيل المثال، ربما يحتوي بكتيريا لا يجب السماح لها أن تصل بالأطعمة التي تؤكل نيئة. لذلك فإن أدوات المطبخ وألواح التقطيع التي تلامس الدجاج النيئ يجب دائماً غسلها بعناية تامة.
- من المفيد أيضاً استعمال ألواح تقطيع للأطعمة مثل البصل، السمك إلخ. فتلك الأطعمة ذات روائح قوية يمكنها بسهولة الانتقال لمكونات أخرى.

ไทย

ก่อนใช้เบียงครั้งแรก

ควรชโลมน้ำมันลงบนเบียงให้ทั่วก่อน จะช่วยให้คุณสามารกรักษาเบียงไม้ให้สะอาดปราศจากคราบไขมันได้ง่ายยิ่งขึ้น และยังช่วยให้เบียงไม้ทนความชื้นได้ดียิ่งขึ้นอีกด้วย ให้เลือกใช้น้ำมันที่ปลอดภัยใช้กับอาหารได้เท่านั้น เช่น น้ำมันแร่หรือน้ำมันพืช ให้นำน้ำมันลงบนเบียงทั้งสองด้านจนทั่ว จากนั้นเช็ดน้ำมันที่เหลือออกรอผ่านไป 24 ชั่วโมงจึงทาซ้ำอีกครั้ง

การทำความสะอาดและการรักษาเบียง

- ถาดรองไม้และสแตนเลสสามารถถอดออกได้ เพื่อให้ทำความสะอาดเบียงได้ง่ายขึ้น ควรล้างถาดสแตนเลสด้วยมือ
- ใช้ผ้าหมาดเช็ดทำความสะอาดเบียง หรือใช้แปรงชุบน้ำอุ่น และน้ำสบู่อ่อนขัดให้สะอาด อย่าปล่อยให้เบียงแห้งเปื่อยหรือแช่น้ำอยู่เป็นเวลานานๆ เพราะอาจทำให้เนื้อไม้แตกได้
- เช็ดให้แห้งหรือปล่อยให้แห้งไว้ให้แห้ง ระมัดระวังอย่าใช้ความร้อนหรืออุณหภูมิสูงในการเร่งให้แห้ง
- เพื่อรักษาเบียงให้อยู่ในสภาพดี อาจใช้กระดาษทรายละเอียดปานกลางขัด และลงน้ำมันซ้ำ

คำแนะนำบางประการ

- ควรแยกเบียงที่ใช้เตรียมอาหารต่างชนิดกัน ไม้ดิบอาจมีแบคทีเรียบางประเภท ซึ่งไม่ควรให้ปนเปื้อนกับอาหารที่รับประทานแบบดิบๆ ดังนั้นควรล้างอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ และเบียงที่ใช้หั่นไม้ดิบให้สะอาดหมดจด
- มีข้อแนะนำอีกว่า ควรแยกเบียงที่ใช้กับอาหารบางชนิด เช่น หัวหอม ปลา เป็นต้น เพราะอาหารเหล่านี้มีกลิ่นแรง ซึ่งกลิ่นอาจจะติดไปกับส่วนประกอบอื่นๆ ได้ง่าย

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng thớt lần đầu

Để bảo vệ thớt khỏi dầu mỡ và tăng cường khả năng chống ẩm tự nhiên sẵn có, nên xử lý thớt với loại dầu an toàn để với thực phẩm, ví dụ như dầu thực vật. Bôi dầu, loại bỏ phần dư thừa và lặp lại thao tác này sau 24 giờ.

Chăm sóc thớt

- Có thể tách các bộ phận gỗ và kim loại để làm sạch dễ dàng. Khay kim loại nên được rửa bằng tay.
- Làm sạch thớt của bạn bằng khăn sạch hoặc chà bằng bàn chải. Không ngâm thớt trong nước trong một thời gian dài. Điều này có thể làm nứt gỗ.
- Làm khô thớt cẩn thận nhưng không sử dụng nhiệt độ cao để đẩy nhanh quá trình.
- Để làm mới thớt, chà nhám bằng giấy nhám có độ nhám trung bình và bôi dầu.

Một vài gợi ý

- Mỗi loại thớt phù hợp với các loại thực phẩm riêng biệt. Ví dụ như thịt gà sống có thể chứa những loại vi khuẩn mà không nên tiếp xúc với các loại thực phẩm ăn sống. Vì vậy, đồ dùng và thớt được dùng cho thịt gà sống cần được rửa sạch cẩn thận.
- Nên sử dụng các loại thớt khác nhau cho các loại thực phẩm như hành tây, cá, v.v. Đây là các loại thực phẩm nặng mùi dễ gây ảnh hưởng đến các nguyên liệu khác.

