

# TRÅDTICKA

María Vinka



## Español

### Antes del primer uso

Para evitar que la bandeja se manche de grasa e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarla con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite sobre la bandeja y retira el exceso con un paño. Repite la operación al día siguiente.

### Mantenimiento y limpieza

- Limpia la bandeja frotándola con un paño húmedo o lavándola a mano. No dejes la bandeja en contacto con agua durante períodos prolongados de tiempo, por ejemplo, en remojo o expuesta a la humedad. La madera podría resquebrajarse.
- Nunca se debe acelerar el proceso de secado sometiendo la bandeja a temperaturas altas.
- Para mantenerla en perfecto estado, solo tienes que lijarla con papel de lija fino y aplicar aceite.
- Los cuencos son aptos para el lavavajillas.

## 中文

### 使用前须知

为了减少油污并让托盘更加防潮，请务必在使用前涂抹如菜油等可与食物接触的油。涂抹一层后，擦去多余部分，24小时后再涂抹一次。

### 清洁与保养

- 用湿布擦拭或手洗清洁托盘。不要让托盘长时间与水接触，例如浸泡或放在潮湿的环境中。这会导致木材开裂。
- 让托盘彻底干燥，但请勿使用高温加速干燥过程。
- 若需维护和修复，可使用砂纸打磨并重新上油。
- 本产品可用洗碗机清洗。

## 한국어

### 사용 전 주의사항

트레이를 기름기로부터 쉽게 보호하고 습기에 대한 저항력을 높이려면 식물성 오일과 같이 식용으로 승인된 기름으로 처리해야 합니다. 오일을 바르고 나서 흘러내리는 오일이 있으면 깨끗이 닦아준 뒤, 이 과정을 24시간 후에 다시 반복하면 됩니다.

### 관리 및 세척

- 젖은 천으로 닦거나 손으로 물세척하세요. 물에 장시간 접촉하지 않도록 해주세요. 예를 들어, 물에 담그거나 젖은 상태로 보관하지 마세요. 사용 후 잘 건조해 주세요.
- 꼼꼼하게 말리되 건조 시간 단축을 위해 고온에 노출하지 마세요.
- 트레이를 유지 관리 및 복원하기 위해 사포로 문지르고 다시 기름칠해도 괜찮습니다.
- 그릇은 식기 세척기 사용이 가능합니다.

## English

### Before use

To better protect the tray against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil the tray, wipe off any excess oil and then repeat the treatment 24 hours later.

### Care and cleaning

- Clean the tray by wiping it with a wet cloth or washing it by hand. Do not allow the tray to come into contact with water for a prolonged period of time, for example by allowing it to soak or by leaving it in a damp environment. This can cause the wood to split.
- Dry the tray carefully but do not expose it to a high temperature to speed up the drying process.
- To maintain and restore the tray, it may be rubbed with sandpaper and re-oiled.
- The bowls are dishwasher safe.

## Portugues

### Antes de utilizar

Para proteger o tabuleiro contra a gordura e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado para uso com produtos alimentares, como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo, limpe o excesso e repita o procedimento 24 horas depois.

### Cuidados de manutenção e limpeza

- Limpe o tabuleiro com um pano húmido ou lave-o à mão. Não deixe o tabuleiro entrar em contacto com a água durante muito tempo, por exemplo, ao mergulhá-lo em água ou deixá-lo num ambiente húmido. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Seque o tabuleiro com cuidado. Não o exponha a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.
- Para manter o tabuleiro em bom estado, pode utilizar uma lixa e aplicar óleo.
- As tigelas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

## 繁體中

### 使用前

為避免托盤受油脂侵蝕，並加強其天然防潮能力，使用前先塗上可接觸食物的保養油，如植物油。在托盤上塗上保養油，抹走多餘的油，然後24小時後重覆此保養步驟。

### 保養與清潔

- 可用濕抹布擦拭，或手洗托盤。請勿讓托盤長時間與水接觸，如把它浸泡水中或放置在潮濕環境下，否則造成木材裂開。
- 托盤須小心晾乾，不要放置在高溫環境以加快晾乾速度。
- 可用砂紙擦拭托盤並重新塗上保養油，以保養及修復產品。
- 碗適用於洗碗機。

## 日本語

### ご使用になる前に

トレイに油脂汚れを付きにくくし、また製品が本来持つ耐湿性が増すよう、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。トレイにオイルを塗った後は、余分な油分を拭き取り、24時間後にもう一度オイルを塗ってください。

### お手入れ方法

- トレイを濡らした布で拭くか手洗いしてきれいにします。水分を染み込ませたり、湿気が多い環境に放置したりするなど、トレイを長時間水に漬けた状態にしないでください。木材が割れるおそれがあります。
- トレイは入念に乾かしてください。ただし、速く乾かすために高温にさらすことはしないでください。
- トレイをお手入れしてよみがえらせるには、サンドペーパーでこすってから再度油を塗ります。
- このボウルは食器洗い機対応です。

## Bahasa Indonesia

### Sebelum penggunaan

Untuk melindungi baki dengan lebih baik dari minyak dan untuk meningkatkan ketahanan alaminya terhadap kelembapan, baki harus diperlakukan dengan minyak yang disetujui untuk kontak dengan makanan, misalnya minyak sayur. Olesi baki, bersihkan sisa minyak dan ulangi perawatan 24 jam kemudian.

### Cara merawat dan membersihkan

- Bersihkan baki dengan menyekanya menggunakan kain basah atau mencucinya dengan tangan. Jangan biarkan baki bersentuhan dengan air dalam waktu yang lama, misalnya dengan membiarkannya terendam atau dengan meninggalkannya di lingkungan yang lembap. Ini dapat menyebabkan kayu terbelah.
- Keringkan baki dengan hati-hati tetapi jangan sampai terkena suhu tinggi untuk mempercepat proses pengeringan.
- Untuk merawat dan mengembalikan baki seperti baru lagi, baki dapat digosok dengan amplas dan diminyaki kembali.
- Mangkuknya aman untuk mesin cuci piring.

## عربي

### قبل الاستخدام

لحماية الصينية بشكل أفضل من الشحوم ولزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجتها بالزيت المعتمد مع الأطعمة. مثل الزيت النباتي. ادھني الصينية بالزيت، امسح أي زيت فائض ثم كرري المعالجة بعد 24 ساعة.

### العناية والتنظيف

- نظفي الصينية بمسحها بقطعة قماش مبللة أو غسلها باليد. لا تدعي الصينية تلامس الماء لفترة طويلة من الوقت. على سبيل المثال، نقعها أو تركها في بيئة رطبة. يمكن أن يتسبب ذلك في انقسام الخشب.
- جففي الصينية بعناية ولا تعرضيها لدرجة حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.
- لصيانة الصينية واستعادة شكلها، يمكن فركها بورق صنفرة وإعادة تزيينتها.
- السلطانيات آمنة للغسل في غسالة الصحون.

## Bahasa Malaysia

### Sebelum penggunaan

Untuk melindungi dulang dengan lebih baik daripada gris dan bagi meningkatkan ketahanan semula jadinya terhadap kelembapan, ia harus dirawat dengan minyak yang diluluskan untuk bersentuhan dengan makanan, contohnya minyak sayuran. Minyakkan dulang, lap sebarang minyak yang berlebihan dan kemudian ulangi rawatan 24 jam kemudian.

### Penjagaan dan pembersihan

- Bersihkan dulang dengan mengelapnya dengan kain basah atau membasuhnya dengan tangan. Jangan biarkan dulang bersentuhan dengan air untuk jangka masa yang lama, contohnya dengan membiarkannya direndam atau dengan meninggalkannya dalam persekitaran yang lembap. Ini boleh menyebabkan kayu terbelah.
- Untuk mempercepatkan proses pengeringan, keringkan dulang dengan berhati-hati tetapi jangan dedahkannya pada suhu yang tinggi.
- Untuk mengekalkan dan memulihkan dulang, ia boleh disapu dengan kertas pasir dan diminyaki semula.
- Mangkuk selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk.

## ไทย

### ก่อนใช้งานครั้งแรก

เพื่อปกป้องภาดจากไขมันและเพิ่มความทนทานตามธรรมชาติ ต่อความชื้น ควรทาน้ำมันที่ผ่านการรับรองว่าปลอดภัยต่อการสัมผัสกับอาหาร เช่น น้ำมันพืช เป็นต้น ทาน้ำมันบนพื้นผิวของภาด เช็ดน้ำมันส่วนเกินออก และทำซ้ำอีกครั้งเมื่อผ่านไป 24 ชม.

### การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดภาดโดยเช็ดด้วยผ้าเปียกหรือล้างด้วยมือ อย่าให้ภาดสัมผัสกับน้ำเป็นเวลานาน เช่น การทำให้ภาดเปียกชุ่มหรือวางไว้ในสภาพแวดล้อมที่มีความชื้น เพราะอาจก่อให้เกิดการปริแตกของเนื้อไม้ได้
- นำภาดตากให้แห้งด้วยความระมัดระวัง แต่อย่าใช้วิธีการนำภาดสัมผัสกับอุณหภูมิที่สูงเพื่อทำให้ภาดแห้งเร็วขึ้น
- บำรุงรักษาภาดด้วยการขัดด้วยกระดาษทรายและทาน้ำมัน
- จานสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจาน

## Tiếng Việt

### Trước khi sử dụng

Để bảo vệ khay khỏi dầu mỡ và tăng cường khả năng chống ẩm tự nhiên sẵn có, nên xử lí khay bằng loại dầu an toàn để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, ví dụ như dầu thực vật. Bôi một lớp dầu, loại bỏ dầu thừa và lặp lại thao tác sau 24 giờ.

### Chăm sóc và vệ sinh

- Vệ sinh khay bằng cách lau bằng khăn ẩm hoặc rửa bằng tay. Không để khay tiếp xúc với nước trong thời gian dài, ví dụ như ngâm trong nước hoặc để trng môi trường ẩm ướt. Điều này có thể làm gỗ bị nứt.
- Làm khô khay cẩn thận nhưng tránh sử dụng nhiệt độ cao để đẩy nhanh quá trình.
- Để bảo quản và làm mới khay, có thể chà nhám hoặc xử lí lại bằng dầu.
- Tô có thể rửa chén trong máy rửa chén.