

Denwood

Råd & vedligeholdelsesvejledning — Skærebræt

Hos DENWOOD håber vi, du bliver rigtig glad for dit nye skærebræt, som med den rette pleje kan holde hele livet. Vores designs er alle fremstillet i ubehandlet træ så naturlige farver og nuancer bibeholdes.

For at sikre at dit skærebræt holder sig smukt og sundt, har vi i det følgende samlet de bedste råd, tips og anbefalinger.

Oliering:

Vi anbefaler løbende oliering, da det bringer træets naturlige glød og årernes forskellige nuancer frem. Det beskytter endvidere dit skærebræt mod revner, samt gør det modstandsdygtigt overfor fedt og farvestoffer.

Hyppigheden afhænger af brugen. Bruger du skærebrættet hver dag, anbefales oliering to gange årligt.

Tip til oliering af dit skærebræt:

- For at sikre optimal optagelse, olieres træet når det er helt tørt.
- Påfør i cirkulære bevægelser rigeligt med olie på alle sider og kanter.
- Lad brættet suge olien i 24 timer i lukket plast pose. Eventuelt overskydende olie kan herefter tørres af med en tør klud.
- Stil brættet til tørring. Dette sikrer dit skærebræt tid til at optage al olie, inden det igen vaskes efter brug.

Vi anbefaler en specialfremstillet naturolie med fødevarer godkendelse.

Vidste du?

-Syreindholdet i ask- og egetræ er så højt, at det virker bakteriedræbende og er således ekstra hygiejnisk og ikke mindst særdeles velegnet til dit skærebræt!

Daglig vedligehold:

Den daglige vedligehold klares let med varmt vand og svamp eller børste. Husk dog at vaske brættet på begge sider, for at undgå at træet buer. Efter vask tørres skærebrættet grundigt med viskestykke, herefter kan skærebrættet stilles til lufttørring.

Ved tilberedning af kød kan skærebrættet overhældes med kogende vand, for at dræbe bakterier.

Undgå:

- Opvaskemaskine og iblødsætning, da det kan få træet til at slå revner.
- At lade madrester stå på brættet over længere tid, da det kan trænge ind i træet.

Slibning & grov rengøring:

Ridser?

-Ridser i dit skærebræt fjernes let med fint sandpapir (maks. korn 220). Slib blidt, og husk at efterfølgende vask med varmt vand og evt. oliebehandling.

Lugt, mindre ridser og pletter?

Efter længere tids brug og ved manglende vedligehold, kan skærebrættet begynde at lugte svagt samt afgive dårlig smag -Dette kan let fjernes med eddikevask.

Ønsker du en dybere rengøring, der samtidigt fjerner mindre ridser og pletter, er et godt husholdningsråd der endvidere virker anti-bakterielt; *Salt og citron.*

- Drys et tyndt lag salt ud over brættet.
- Tag en halv citron, og gnid den med snitfladen rundt i saltet.
- Vask overskydende salt af med varmt vand.
- Når skærebrættet er helt tørt gives en oliebehandling, og dit skærebræt er nu så god som ny.