

UPPSKATTNING

Design Jens Fager



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	6
Nederlands	7
Dansk	8
Íslenska	9
Norsk	10
Suomi	11
Svenska	12
Česky	13
Español	14
Italiano	15
Magyar	16
Polski	17
Eesti	18
Latviešu	19
Lietuvių	20
Portugues	21
Româna	22
Slovensky	23
Български	24
Hrvatski	25
Ελληνικά	26
Русский	27
Українська	28
Srpski	29

Slovenščina	30
Türkçe	31
عربي	32

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.

Some good advice

- Wood is a living material that can swell and contract due to the humidity of the surroundings. This may result in slight warping of the lid/cutting board. Usually it can be avoided by oiling the wood regularly.
- If the lid/cutting board is still warped, it can regain its original shape by washing it off and leaning it against a wall until it is completely dry.
- The best way to keep the bread fresh is to store it in a plastic bag or wrapped in a tea towel.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

Um das Schneidebrett vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z.B. Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Pflege des Schneidebretts

- Zum Reinigen das Brett mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit einer Bürste abschrubben. Das Schneidebrett nicht längere Zeit in Kontakt mit Wasser bringen, im Spülwasser liegen lassen oder längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Risse im Holz entstehen könnten.
- Das Schneidebrett sorgfältig abtrocknen, den Trockenvorgang jedoch nicht durch hohe Temperaturen forcieren.
- Um das Brett grundlegend aufzufrischen, kann die Oberfläche mit Schleifpapier abgeschliffen und erneut eingeölt werden.

Tipps

- Holz ist ein lebendiges Material, das auf wechselnde Luftfeuchtigkeit mit Aufquellen oder Austrocknen reagieren kann. Dadurch könnte sich der Deckel/das Schneidebrett leicht verformen. Regelmäßiges Behandeln mit Öl kann das verhindern.
- Sollte es sich dennoch verformt haben, kann man Abhilfe schaffen, indem man den Deckel/das Schneidebrett mit klarem Wasser abspült und hochkant stehend an der Luft trocknen lässt.
- Brot bleibt länger frisch, wenn es in einem Geschirrtuch eingeschlagen oder in einem Kunststoffbeutel aufbewahrt wird.

Français

Avant la première utilisation

Afin de protéger la planche à découper contre les taches de graisse et augmenter sa résistance naturelle contre l'humidité, huiler la planche avec de l'huile végétale, de l'huile de paraffine ou toute autre huile pouvant entrer en contact avec les aliments. Appliquer l'huile, essuyer l'excédent et renouveler le traitement 24h plus tard.

Entretien de votre planche à découper

- Nettoyer la planche à découper en l'essuyant avec un chiffon humide ou la brosser. Ne pas laisser la planche à découper en contact avec l'eau trop longtemps, ni la mettre à tremper, ce qui pourrait fendre le bois.
- Essuyer la planche à découper soigneusement, mais ne pas accélérer le séchage en soumettant la planche à des températures élevées.
- Si vous voulez rafraîchir la planche, vous pouvez la poncer à l'aide d'un papier de verre et la huiler à nouveau.

Astuces

- Le bois est un matériau vivant qui peut gonfler et se contracter du fait de l'humidité. Cela peut entraîner une légère déformation du couvercle/ de la planche à découper. Généralement, cela peut être évité en huilant régulièrement le bois.
- Si la déformation du couvercle/de la planche à découper persiste, vous pouvez laver le produit et le poser contre un mur jusqu'à ce qu'il soit complètement sec afin qu'il reprenne sa forme initiale.
- La meilleure façon de conserver la fraîcheur du pain est de le ranger dans un sac plastique ou de l'envelopper dans un torchon.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

Om vetvlekken en vuil makkelijk te kunnen verwijderen en de snijplank beter bestand te maken tegen vocht, is het verstandig de snijplank in te vetten met olie die geschikt is voor voedselbereiding, zoals plantaardige olie. Breng een laag olie aan, verwijder de overtollige olie en herhaal de behandeling na 24 uur.

Onderhoud van de snijplank

- Reinig de snijplank door hem met een vochtige doek af te nemen of met een borstel te schuren. Zorg dat de snijplank niet langdurig in contact komt met water of vochtig blijft, omdat er dan barsten in het hout kunnen ontstaan.
- Droog de snijplank zorgvuldig af, maar versnel het droogproces niet door de snijplank bij hoge temperaturen te drogen, zoals op de verwarming.
- Indien nodig kan de snijplank worden geschuurd met schuurpapier en opnieuw worden ingevet.

Een paar goede adviezen

- Hout is een levend materiaal dat kan uitzetten en krimpen afhankelijk van de luchtvochtigheid van de omgeving. Dat kan ertoe leiden dat de deksel/snijplank iets kan gaan werken. Dat kan gewoonlijk worden vermeden door het hout regelmatig in te oliën.
- Wanneer de deksel/snijplank toch zou gaan werken, kan deze zijn vorm weer terugkrijgen door hem af te wassen en schuin tegen de muur te zetten tot hij helemaal droog is.
- De beste manier om brood vers te houden, is om het in een plastic zak te bewaren of er een theedoek omheen te slaan.

Dansk

Før anvendelse første gang

For lettere at kunne holde skærebrættet rent for fedt og smuds og øge dets modstandskraft over for fugt, bør det olieres før brug med olie der tåler kontakt med mad, f.eks. vegetabilsk olie. Olier en gang, tør evt. overskydende olie af og gentag hele behandlingen efter 24 timer.

Pas godt på dit skærebræt

- Rengør skærebrættet ved at tørre det af med en våd klud eller skrubbe det med en børste. Lad ikke skærebrættet være i kontakt med vand i længere tid, ligge i blød eller være fugtigt. Det kan få træet til at sprække.
- Tør skærebrættet grundigt, men brug ikke høje temperaturer for at fremskynde processen.
- For at opfriske skærebrættet kan det slibes med sandpapir og olieres igen.

Et godt råd

- Træ er et levende materiale, der kan udvide sig og trække sig sammen på grund af luftfugtigheden. Det kan betyde, at låget/skærebrættet slår sig lidt. Det kan som regel undgås ved jævnligt at behandle træet med olie.
- Hvis låget/skærebrættet stadigvæk er skævt, kan det få den oprindelige form igen, hvis du vasker det og sætter det op ad en væg, indtil det er helt tørt.
- Den bedste måde at holde brødet frisk er at opbevare det i en plastpose eller svøbt i et viskestykke.

Íslenska

Áður en brettið er tekið í notkun

Til að vernda skurðarbrettið fyrir fitu og til að það hrindi betur frá sér raka, ætti að bera á það olíu. Notaðu olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og jurtaolíu. Berðu olíuna á allt brettið, þurrkaðu það og endurtaktu meðferðina eftir sólarhring.

Umhirða skurðarbrettisins

- Þrífið skurðarbrettið með því að þurrka það með rökum klút eða skrúbba það með bursta. Látið brettið ekki vera í snertingu við vatn í langan tíma eða liggja í bleyti eða raka. Það getur valdið sprungum í viðnum.
- Þerrið skurðarbrettið vandlega en látið það ekki komast í snertingu við háan hita til að það þorni fyrr.
- Þússið yfirborðið með fínnum sandpappír og berið aftur á það olíu til að gera brettið upp.

Þjóðráð

- Viður er lifandi hráefni sem getur þanist út og dregist saman af völdum raka í umhverfinu. Því getur lokið/skurðarbrettið snúið örlítið upp á sig. Yfirleitt er hægt að koma í veg fyrir það með því að bera reglulega olíu á viðinn.
- Ef lokið/skurðarbrettið snýr upp á sig getur það fengið fyrri löggun sína aftur þegar þú þværð það og lætur það halla upp við vegg þar til það er algjörlega þurrt.
- Til að halda brauði fersku er best að geyma það í plastpoka eða vafið í diskapurrku.

Norsk

Før første gangs bruk

For lettere å kunne holde skjærefjølren ren fra fettflekker og smuss, samt øke motstandskraften mot fuktighet, bør skjærefjølren settes inn med olje. Bruk en olje som passer for kontakt med mat, f.eks. vegetabilsk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta hele behandlingen etter 24 timer.

Ta vare på skjærefjølren din

- Rengjør skjærefjølren ved å tørke av den med en våt klut, eller skrubbe med en børste. La ikke skjærefjølren være i kontakt med vann over lang tid, ligge i bløt eller være fuktig, ettersom det kan forårsake sprekker i treet.
- Tørk skjærefjølren nøye, men påskynd ikke tørkingen ved å bruke høye temperaturer.
- For en ordentlig oppfriskning kan skjærefjølrens overflate slipes med et sandpapir og oljes inn på nytt.

Noen gode råd

- Tre er et levende materiale som kan vokse og trekke seg sammen etter luftfuktigheten i omgivelsene. Dette kan føre til at lokket/skjærefjølra blir litt fordreid. Vanligvis kan dette unngås ved å olje treet jevnlig.
- Hvis lokket/skjærefjølra fortsatt er skjev kan det få tilbake sin originale form hvis du vasker det og lar det stå og tørke skrått mot en vegg til det er tørt.
- Den beste måten å holde brød ferskt på er å oppbevare det i en plastpose eller pakket i et kjøkkenhåndkle.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

Leikkuulauta kestää paremmin kosteutta ja on helppo puhdistaa rasvatahroista ja liasta, kun käsittelet sen elintarvikekäyttöön tarkoitettulla öljyllä, kuten kasviöljyllä. Sivele öljyä kertaalleen, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Huolehdi leikkuulaudastasi

- Puhdista leikkuulauta pyyhkimällä kostealla rievulla tai hankaamalla harjalla. Älä anna leikkuulaudan olla kosketuksissa veden kanssa, upoksissa tai kosteana pitkään, sillä puu voi halkeilla.
- Kuivaa lauta huolellisesti, mutta älä nopeuta kuivumista käyttämällä liian kuumaa lämpötilaa.
- Tarvittaessa kulunut lauta voidaan hioa hiekkapaperilla ja öljytä uudelleen.

Hyviä neuvoja

- Puu on elävä materiaali, joka voi turvota tai kutistua ympäristön kosteuden vuoksi. Tämä voi johtaa kannen/leikkuulaudan muodon vääntymiseen. Yleensä se voidaan välttää öljymällä puu säännöllisesti.
- Jos kansi/leikkuulauta kuitenkin on vääntynyt, se voidaan palauttaa alkuperäiseen muotoonsa pesemällä ja asettamalla se nojaamaan seinää vasten, kunnes se on kuivunut täysin.
- Paras tapa pitää leipä tuoreena on säilyttää se muovipussissa tai keittiöpyyhkeeseen käärittynä.

Svenska

Före första användning

För att lättare kunna hålla skärbrädan ren från fettfläckar och smuts och öka dess motståndskraft mot fukt bör skärbrädan oljas in med olja lämplig för matkontakt, t.ex. vegetabilisk olja. Olja in en gång, torka av överflödigt olja och upprepa hela behandlingen efter 24 timmar.

Ta hand om din skärbräda

- Rengör skärbrädan genom att torka av den med en våt trasa eller skura den med en borste. Låt inte skärbrädan vara i kontakt med vatten under lång tid, ligga i blöt eller vara fuktig eftersom det kan orsaka sprickor i träet.
- Torka skärbrädan noga, men påskynda inte torkningen genom att använda höga temperaturer.
- För en kraftig uppfräschning kan skärbrädans yta slipas med ett slippapper och oljas in på nytt.

Några goda råd

- Trä är ett levande material som kan svälla och dra ihop sig beroende på omgivningens luftfuktighet. Det kan resultera i att locket/skärbrädan kan slå sig något. Vanligtvis kan det undvikas genom att träet oljas in regelbundet.
- Om locket/skärbrädan ändå skulle slå sig kan det återfå sin form genom att du diskar av det och lutar det mot en vägg tills det är helt torrt.
- Bästa sättet att hålla brödet fräscht är att förvara det i en plastpåse eller inslaget i en kökshandduk.

Česky

Před prvním použitím kuchyňského prkénka

Abyste lépe ochránili své kuchyňské prkénko před mastnotou a zvýšili jeho přirozenou odolnost vůči vlhkosti, natřete je olejem vhodným pro kontakt s potravinami, jako je rostlinný olej. Naneste první vrstvu, přebytečný olej setřete a postup zopakujte po 24 hodinách.

Péče o kuchyňské prkénko

- Kuchyňské prkénko otřete vlhkým hadříkem nebo vydrhněte kartáčkem. Nenamáčejte prkénko do vody a nenechávejte je delší dobu ve vodě. Dřevo by mohlo začít praskat.
- Prkénko dobře vysušte, nikoliv však při vysoké teplotě.
- Abyste obnovili kvalitu povrchu kuchyňského prkénka po delším užívání, přebruste prkénko brusným papírem a znovu je naolejujte.

Dobrá rada

- Dřevo je živoucí materiál, který se může roztahovat a stahovat podle vlhkosti okolního prostředí. To může vyústit až do lehké deformace víka/prkénka. Tomu většinou můžeme předcházet pravidelným nanášením oleje na dřevo.
- Když je víko/prkénko mírně deformované, může získat zpátky svůj původní tvar, pokud jej omyjete, opřete o zeď a necháte kompletně vyschnout.
- Nejlepší způsob, jak uchovat chléb čerstvý, je uložit jej do plastového sáčku nebo do utěrky.

Español

Antes de usar por primera vez

Para evitar que la tabla se manche de grasa e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratar con aceite comestible, como p. ej. aceite vegetal. Aplicar una mano de aceite, eliminar el exceso y repetir el tratamiento transcurridas 24 horas.

Cuidados para tu tabla de cortar

- Limpia tu tabla de cortar frotándola con un paño húmedo o con un cepillo. No permitas que permanezca en contacto con el agua durante períodos de tiempo prolongados, ni la pongas en remojo o la expongas a la humedad. Esto podría causar que la madera se resquebrajase.
- Seca la tabla de cortar con cuidado, pero sin exponerla a altas temperaturas para acelerar el proceso de secado.
- Para renovar tu tabla de cortar, líjala y vuélvela a tratar con aceite.

Información importante

- Como la madera es un material vivo que se dilata y contrae debido a la humedad, la tapa/ tabla de cortar podría deformarse ligeramente. Para evitarlo, es necesario aplicar aceite a la madera regularmente.
- Si la deformación de la tapa/tabla de cortar persiste, puedes lavar el producto y apoyarlo contra la pared hasta que esté totalmente seco, para que recupere la forma original.
- La mejor forma de mantener el pan fresco es guardarlo en una bolsa de plástico o envolverlo en un paño.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

Per proteggere più facilmente il tuo tagliere dal grasso e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olia il tagliere una volta, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Istruzioni per la pulizia

- Pulisci il tagliere con un panno umido o strofinandolo con una spazzola. Il tagliere non deve rimanere umido, a contatto con l'acqua a lungo o a mollo, perché il legno potrebbe fendersi.
- Asciuga bene il tagliere ma non esporlo ad alte temperature per velocizzare il processo di asciugatura.
- Se il prodotto ha bisogno di essere rinfrescato, carteggia la superficie con carta vetrata e oliala nuovamente.

Utile da sapere

- Poiché il legno è un materiale vivo, che si dilata e si restringe in base all'umidità dell'ambiente circostante, il coperchio/tagliere potrebbe deformarsi leggermente. Per evitarlo, è necessario oliarlo regolarmente.
- Se il coperchio/tagliere si deforma comunque, è sufficiente lavarlo e lasciarlo asciugare appoggiato contro la parete per fargli riacquistare la sua forma originaria.
- Per mantenere fresco il pane più a lungo, basta conservarlo in un sacchetto di plastica o avvolgerlo in uno strofinaccio.

Magyar

Tanácsok, mielőtt először használsz a vágódeszkát.

A nedvességgel és szennyeződésekkel szembeni hatékonyság növelése érdekében a vágódeszkát be kell kenni olyan olajjal, ami érintkezhet élelmiszerrel is. Ilyen pl. a növényi olaj. Olajozd be a deszkát egyszer, hagyd, hogy az olaj felszívódjon, majd töröld le a felesleget. Ismételd meg a kezelést 24 óra múlva.

A vágódeszka ápolása

- Tiszta ruhával töröld át a deszkát vagy kefével óvatosan súrold át. Ne áztasd a vágódeszkát, és ne hagyd hosszabb időre vízben. A deszka megrepedhet.
- Óvatosan szárítsd a vágódeszkát, de ne használj magas hőmérsékletet a száradás gyorsítása érdekében.
- A felület ápolása érdekében közepes szemcsésű dörzspapírral töröld át a deszkát és olajozd be újra.

Néhány jótanács

- A fa élő anyag, amely a külső páratartalomtól függően megduzzadhat vagy összezsugorodhat. Ez okozhatja a fedő/vágódeszka vetemedését. A fa rendszeres olajozásával ez elkerülhető.
- Ha a fedő/vágódeszka még mindig meg van vetemedve, eredeti formáját újra felveheti, ha megmossuk és a falnak támasztjuk, amíg teljesen meg nem szárad.
- A legjobb módja annak, hogy a kenyeret tisztán tartsuk, ha műanyag zacskóba vagy konyharuhába tekerjük.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Deskę należy zabezpieczyć olejem zatwierdzonym do kontaktu z żywnością, na przykład olejem roślinnym. Zabezpieczy to deskę przed tłuszczem i zwiększy naturalną odporność na wilgoć. Po jednokrotnym zaolejowaniu, odczekaj i powtórz czynność po 24 godzinach.

Konserwacja deski do krojenia

- Wytrzyj deskę mokrą ściereczką lub umyj szczoteczką. Nie zostawiaj długo deski zanurzonej w wodzie, gdyż może to spowodować wypaczenie drewna.
- Osusz deskę równomiernie, ale unikaj wysokiej temperatury.
- Powierzchnię deski można odświeżyć, szlifując ją papierem ściernym i zabezpieczając ponownie olejem.

Kilka dobrych rad

- Drewno to żywy materiał, który pęcznieje i kurczy się w zależności od poziomu wilgotności otoczenia. Może to spowodować lekkie wypaczenie pokrywy/deski do krojenia. Zazwyczaj można tego uniknąć regularnie natłuszczając drewno.
- Jeśli pokrywa/deska do krojenia jest wypaczona, można ponownie nadać jej pierwotny kształt zmywając ją i opierając o ścianę, aż całkowicie wyschnie.
- Najlepszym sposobem na zachowanie świeżości chleba jest przechowywanie go w plastikowej torebce lub zawinięcie w ścierekę.

Eesti

Enne lõikelaua esmakordset kasutamist

Kaitsmaks lõikelauda niiskuse ja määrdumise eest, tuleks seda hooldada loodusliku õliga, mis võib ka toiduga kokku puutuda, nt taimeõliga. Õlita üks kord, pühi ära ülejäägid ja korda hooldust 24 tunni pärast.

Lõikelaua hooldamine

- Lõikelaua puhastamiseks kasutage niisket lappi või hõõruge seda harjaga. Lõikelauda ei tohi kaua vees leotada. See võib põhjustada kahjustusi puidupinnal.
- Kuivatage lõikelaud hoolikalt, kuid kuivatamisprotsessi kiirendamiseks ei tohi kasutada kõrgeid temperatuure.
- Lõikelaua pinna uuendamiseks võite seda hõõruda liivapaberiga ning seejärel õlitada.

Kasulikke nõuandeid

- Puit on elus materjal, mis võib vastavalt ruumi niiskustasemele kas paisuda või kokku tõmbuda. Tänu sellele võib kaane/lõikelaua pind moonduda. Tavaliselt saab seda vältida puitu regulaarselt õlitades.
- Kui kaas/lõikelaud on endiselt moondunud, saab selle endise kuju taastada seda pestes ja toetades selle vastu seinale kuni see täielikult kuiv on.
- Parim viis leiva värskena hoidmiseks on selle hoidmine kilekotis või köögirätikus.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Lai virtuves dēlīti būtu vieglāk attīrīt no taukiem un lai paaugstinātu tā izturību pret mitrumu, to nepieciešams apstrādāt ar eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu eļļu. Ieeļļot un pēc tam noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot procedūru pēc 24 stundām.

Virtuves dēlīša kopšana

- Tīriet virtuves dēlīti ar tīru lupatu vai birsti. Virtuves dēlīti nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- Dēlītis rūpīgi jāizžāvē. Lai paātrinātu šo procesu, nepakļaujiet to augstām temperatūrām.
- Lai atjaunotu dēļa virsmu, uzmanīgi nopulējiet tā virsmu ar smilšpapīru un ieeļļojiet.

Noderīgs padoms

- Koks ir dzīvs materiāls, kas atkarībā no gaisa mitruma telpā var izplesties vai sarauties. Tāpēc vāks/virtuves dēlītis var mazliet mainīt formu. Parasti to var novērst koku regulāri ieeļļojot.
- Ja vāks/virtuves dēlītis joprojām neatgūst pareizo formu, nomazgā to un atstāj atbalstītu pret sienu līdz tas pilnīgi izžūst.
- Lai maize ilgāk būtu svaiga, uzglabā to plastmasas maisiņā vai ietītu virtuves dvielī.

Lietuvių

Prieš pjaustymo lentutę naudojant pirmą kartą

Pjaustymo lentutę bus lengviau apsaugoti nuo riebalų dėmių, jei prieš naudodami pirmą kartą apdorosite ją alyva; be to, tai padidins natūralų jos atsparumą drėgmei. Naudokite sąlyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, augalinį aliejų. Ištepkite lentutę alyva vieną kartą, alyvos perteklių nuvalykite. Pakartokite po 24 val.

Pjaustymo lentutės priežiūra

- Valykite pjaustymo lentutę drėgna šluoste ar šepetėliu. Nemirkykite lentutės ir nepalikite ilgam vandenyje. Mediena gali sutrūkinėti.
- Nusausinkite pjaustymo lentutę ir leiskite jai paprastai išdžiūti. Nedžiovinkite aukštoje temperatūroje.
- Norėdami atnaujinti gaminį, pašveiskite švitrinium popieriumi ir patepkite alyva.

Patarimas

- Mediena turi savybę susitraukti ir išsiplėsti dėl drėgmės, todėl dangtis-pjaustymo lenta gali truputį deformuotis. Šito galima išvengti reguliariai apdorojant jį medienos alyva.
- Jei vis tik dangtis prarado formą, sušlapinkite jį ir atrėmę į sieną palikite džiūti.
- Norėdami, kad duona ilgiau išliktų šviežia, laikykite ją duoninėje plastikiniame maišelyje arba suvyniotą į virtuvinį rankšluostį.

Portugues

Antes de utilizar 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, limpe o excesso e repita a aplicação 24 horas depois.

Manutenção da tábua de cortar

- Limpe a tábua de cortar esfregando-a com um pano húmido ou com uma escova. Não deixe a tábua em contacto com a água durante muito tempo. Isto pode fazer com que a madeira se fenda.
- Seque a tábua cuidadosamente, mas não a exponha a temperaturas elevadas para acelerar o processo de secagem.
- Para renovar a sua tábua, pode lixá-la com lixa de papel fina e voltar a tratá-la com óleo.

Informações importantes

- A madeira é um material natural que pode inchar ou contrair devido à humidade, o que pode levar a uma leve deformação da tampa/ tábua de cortar. Normalmente, esta situação pode ser evitada aplicando óleo regularmente.
- Se a tampa/tábua de cortar ainda estiver abaulada, pode recuperar a forma original lavando-a e encostando-a a uma parede até estar completamente seca.
- A melhor maneira de manter o pão fresco é guardando-o num saco de plástico ou embrulhado num pano.

Româna

Înainte de prima folosire a tocătorului

Pentru a proteja tocătorul împotriva grăsimii și a-i spori rezistența naturală la umiditate, tratează suprafața cu un ulei aprobat pentru contactul cu alimentele, precum uleiul vegetal. Unge tocătorul cu ulei, șterge surplusul și apoi repetă tratamentul după 24 de ore.

Întreținerea tocătorului

- Curăță tocătorul ștergându-l cu o cârpă umedă sau frecându-l cu o perie. Nu lăsa tocătorul în contact cu apa o perioadă îndelungată. Nu îl lăsa la înmuiat pentru că aceasta va determina crăparea lemnului.
- Usucă tocătorul cu grijă dar nu folosi temperaturi înalte pentru a grăbi uscarea.
- Pentru a recondiționa suprafața tocătorului, șlefuieste cu șmirghel și aplică un strat nou de ulei.

Bine de știut

- Lemnul este un material care își poate schimba forma în funcție de umiditate. Din acest motiv, produsul poate arăta diferit. Poți evita acest lucru, lăcuind suprafața.
- Dacă produsul are încă o formă neregulată, îl poți spăla și îl poți sprijini de un perete până se usucă.
- Cea mai bună modalitate de a păstra pâinea proaspătă este de a o depozita într-o pungă de plastic sau înfășurată într-un prosop.

Slovensky

Predtým ako dosku na krájanie použijete prvýkrát

Aby ste lepšie ochránili svoju dosku na krájanie pred masťou a zvýšili jej prirodzenú odolnosť voči vlhkosti, natrite ju olejom vhodným na kontakt s potravinami, ako je rastlinný olej. Naneste prvú vrstvu, zvyšný olej utrite a postup zopakujte opäť za 24 hodín.

Starostlivosť o vašu dosku na krájanie

- Doska na krájanie sa čistí navlhčenou handričkou alebo kefkou. Dosku nenamáčajte a nenechávajte ju zbytočne dlho v kontakte s vodou, drevo totiž môže začať praskať.
- Dosku starostlivo osušte, no nevystavujte ju pritom vysokým teplotám.
- Ak chcete obnoviť kvalitu povrchu dosky po dlhšom používaní, prebrúste ju brúsny papierom a znovu naimpregnujte.

Dobré rady

- Drevo je prírodný materiál, ktorý pôsobením vlhkosti z prostredia môže zväčšiť objem. Výsledkom môže byť zvlnenie uzáveru/krájacej dosky. Môžete tomu predísť pravidelným naolejovaním dreva.
- Ak je uzáver/krájacia doska stále zvlnená, pôvodný tvar získa umytím a následným vysušením vo zvislej polohe, opretá o linku.
- Najlepší spôsob, ako udržať chlieb čerstvý je skladovať ho v plastovom vrecku alebo kuchynskej utierke.

Български

Преди да използвате дъската за рязане за първи път

За да предпазите вашата дъска за рязане от омазняване и да увеличите естествената ѝ устойчивост към влага, трябва да я третирате с олио, което е безопасно при контакт с храна, например растително. Намажете веднъж, оберете излишното количество и повторете процедурата след 24 часа.

Как да се грижите за вашата дъска за рязане

- Почистете дъската, като я забършете с чиста кърпа или я изчеткате. Не я оставяйте задълго намокната или мокра, за да не се сцеди.
- Изсушете внимателно, но не подлагайте на висока температура, за да ускорите процеса.
- За да освежите дъската, може да я изтъркате със шкурка и отново да я импрегнирате.

Полезни съвети

- Дървото е жив организъм, който се издува и свива, в следствие на заобикалящата го влага. В резултат на това капакът/дъската за рязане могат да се деформират. За да избегнете деформация, импрегнирайте дървото редовно.
- Дори и в случаите, когато капакът/дъската за рязане запазят своята деформацията, вие можете да възвърнете първоначалната им форма. За целта измийте артикулите изцяло, след което ги облегнете на стената до пълното им изсъхване.
- Най-добрият начин да запазите хляба пресен е като го съхранявате в найлонова торбичка или го завиете в кърпа за чай.

Hrvatski

Prve prve upotrebe daske za rezanje

Dasku je moguće zaštititi od masti i povećati njezinu otpornost na vlagu tako da se naulji uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Nauljiti jednom, ukloniti višak ulja i ponoviti postupak nakon 24 sata.

Održavanje daske za rezanje

- Dasku za rezanje očistite vlažnom krpom ili izribajte četkom. Daska za rezanje ne bi smjela dugo biti u dodiru s vodom kako ne bi upila vodu i bila vlažna. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Pažljivo osušite dasku za rezanje, ali ne izlažite je visokim temperaturama kako biste ubrzali sušenje.
- Kako biste dasku za rezanje vratili u prvobitno stanje, možete je izbrusiti brusnim papirom i nauljiti.

Dobri savjeti

- Drvo je prirodan materijal koji može nabreknuti i stisnuti se pod utjecajem vlage u okolini. To može dovesti do savijanja poklopca/daske za rezanje. Uobičajeno se to može izbjeći redovitim podmazivanjem drva.
- Ako je poklopac/daska za rezanje i dalje savijen/a, izvorni se oblik može postići pranjem i naslanjanjem daske uza zid dok se potpuno ne osuši.
- Najbolji način održavanja svježine kruha jest spremanjem u plastičnu vrećicu ili omatanjem u kuhinjsku krpu.

Ελληνικά

Πριν από την πρώτη χρήση της επιφάνειας κοπής

Για να διατηρείται πιο εύκολα η επιφάνεια κοπής καθαρή και χωρίς λεκέδες από το λίπος, και για να αυξάνεται η φυσική της αντοχή στην υγρασία, θα πρέπει να υποστεί επεξεργασία με λάδι, το οποίο να είναι κατάλληλο να έρθει σε επαφή με τροφές, όπως φυτικό λάδι. Περάστε το προϊόν μια φορά με λάδι και σκουπίστε ότι πλεονάζον λάδι υπάρχει. Επαναλάβετε την διαδικασία μετά από 24 ώρες.

Φροντίστε την επιφάνειά σας κοπής

- Καθαρίστε την επιφάνειά σας κοπής, σκουπίζοντάς την με ένα βρεγμένο πανί ή τρίβοντάς την με μια βούρτσα. Μην την αφήνετε να είναι σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μην την μουσκεύετε ή μην την αφήνετε υγρή. Αυτό μπορεί να προκαλέσει άνοιγμα του ξύλου.
- Στεγνώνετε προσεκτικά την επιφάνεια κοπής, αλλά μην χρησιμοποιείτε την υψηλή θερμοκρασία, ως μέσον για να επιταχύνετε την διαδικασία στεγνώματος.
- Για να επιδιορθώσετε την επιφάνεια κοπής, μπορείτε να την τρίψετε με σμυριδόπανο και να την περάσετε πάλι με λάδι.

Μερικές συμβουλές

- Το ξύλο είναι ένα ζωντανό υλικό που μπορεί να διασταλεί και να συσταλεί λόγω της υγρασίας του περιβάλλοντος χώρου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ελαφρό σκέβρωμα του καπακιού/ επιφάνειας κοπής. Συνήθως μπορεί να αποφευχθεί με τακτική επεξεργασία του ξύλου με λάδι.
- Αν το καπάκι/επιφάνεια κοπής εξακολουθεί να είναι σκεβρωμένο, μπορεί να επανακτήσει το αρχικό του σχήμα, ξεπλένοντάς το και ακουμπώντας το σε έναν τοίχο μέχρι να στεγνώσει τελείως.
- Ο καλύτερος τρόπος για να διατηρήσετε το ψωμί φρέσκο είναι να το αποθηκεύσετε σε μια πλαστική σακούλα ή να το τυλίξετε με μια πετσέτα.

Русский

Перед первым использованием

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и облегчить удаление жира и пятен с доски, ее необходимо обработать маслом, разрешенным к применению на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительным. Обработайте поверхность один раз, вытрите излишки масла и повторите обработку через 24 часа.

Уход за разделочной доской

- Протирайте доску чистой тканью или очищайте с помощью щетки. Не замачивайте и не оставляйте доску в воде надолго. От этого дерево может потрескаться.
- Тщательно вытрите доску, но не старайтесь ускорить этот процесс с помощью нагревания.
- Для восстановления первоначального вида доску можно ошкурить шлифовальной шкуркой средней зернистости и обработать маслом.

Полезная информация

- Дерево – натуральный материал, реагирующий на влажность окружающей среды, что может привести к незначительной деформации крышки/разделочной доски. Этого, как правило, можно избежать, регулярно обрабатывая дерево маслом.
- Если крышка/разделочная доска все же деформировалась, восстановить ее первоначальную форму можно, вымыв доску и прислонив ее к стене до полного высыхания.
- Чтобы дольше сохранить хлеб свежим, храните его в полиэтиленовом пакете или заверните в кухонное полотенце.

Українська

Перед першим використанням дошки для нарізання

Для підвищення природної вологостійкості та захисту дошки для нарізання від жиру, обробіть її олією, що дозволена для поверхонь, які контактують з харчовими продуктами, такою як рослинна. Обробіть олією один раз, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Догляд за дошкою для нарізання

- Протріть дошку для нарізання чистою тканиною або очистіть щіткою. Не замочуйте дошку та не залишайте її надовго у воді або у вологому стані. Від цього дерево може потріскатися.
- Ретельно висушіть дошку, але не застосовуйте високі температури для прискорення процесу висихання.
- Для відновлення дошки можна обробити її шліфувальним папером середньої зернистості та вкрити олією повторно.

Корисні поради

- Деревина - це натуральний матеріал, який реагує на вологість навколишнього середовища, що може привести до незначної деформації кришки/дошки для нарізання продуктів. Цього, як правило, можна уникнути, регулярно обробляючи деревину олією.
- Якщо кришка/дошка для нарізання продуктів все ж деформувалася, щоб відновити її первісну форму, необхідно вимити дошку і схилити її на стіну до повного висихання.
- Щоб довше зберегти хліб свіжим, зберігайте його в поліетиленовому пакеті або загорніть в кухонний рушник.

Srpski

Pre prve upotrebe - daska za seckanje

Da zaštitiš dasku za seckanje od masnoće i povećaš njenu prirodnu otpornost na vlagu, treba je tretirati uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Održavanje daske za seckanje

- Dasku za seckanje obriši vlažnom krpom ili četkom. Ne ostavljaj je dugo u kontaktu s vodom da se ne bi natopila ili navlažila, pošto to može prouzrokovati naprsline.
- Dobro je osuši, ali nemoj izlagati visokim temperaturama da ubrzaš sušenje.
- Osveži dasku za seckanje tako što ćeš je uglačati finom šmirglom i ponovo nauljiti.

Mali saveti

- Drvo je prirodni materijal koji širi i skuplja u zavisnosti od vlažnosti sredine. Zbog toga se poklopac/daska za seckanje može blago iskriviti. Obično se to može izbeći redovnim nanošenjem ulja na drvo.
- Ako se poklopac/daska za seckanje iskrivi, prvobitni oblik moguće je vratiti ako se opere i priglone uza zid dok se sasvim ne osuši.
- Svežina hleba najbolje se čuva u plastičnoj vrećici ili kada se zavije kuhinjskom krpom.

Slovenščina

Pred prvo uporabo rezalne deske

Če želiš svojo rezalno desko zaščititi pred maščobo oz. povečati njeno naravno odpornost proti vlagi, jo premaži z oljem, ki je primerno za stik s hrano, npr. z rastlinskim oljem. Desko enkrat naolji, nato obriši olje, ki se ni vpilo. Postopek ponovi po 24 urah.

Kako vzdržujete svojo rezalno desko

- Rezalno desko očistite z vlažno krpo ali pa jo zdrgnite s krtačko. Deska ne sme biti predolgo v stiku z vodo. Ne puščajte je v vodi ali pa mokre, saj lahko les počni.
- Skrbno jo osušite, a ne tako, da bi jo zaradi hitrejšega sušenja izpostavili visokim temperaturam.
- Če želite desko obnoviti, jo zbrusite s finim brusnim papirjem in ponovno naoljite.

Nekaj koristnih nasvetov

- Les je naraven material, ki se širi in krči glede na količino vlage v prostoru. Zaradi tega se pokrov/rezalna deska lahko rahlo zvije. To lahko običajno preprečimo z rednim oljenjem lesa.
- Če se pokrov/rezalna deska kljub temu zvije, jo lahko poravnáš tako, da površino spereš in pokrov/rezalno desko prisloniš k steni, da se povsem posuši.
- Da bo kruh dlje časa ostal svež, ga shrani v plastično vrečko ali zavij v kuhinjsko krpo.

Türkçe

Kesme tahtasının ilk kez kullanmadan önce

Kesme tahtanızı lekelerle karşı koruma ve neme karşı doğal dayanıklılığını artırmayı kolaylaştırmak için gıda ile temas etmesi uygun bulunan yağlar ile işlenmelidir, örneğin bitkisel yağ. Bir kez yağlayın, fazla yağları silin ve 24 saat sonra işlemi tekrarlayın.

Kesme tahtanızın bakımı

- Kesme tahtanızı nemli bir bez ile silerek temizleyin veya fırça kullanın. Kesme tahtasının suyla uzun süre temas etmesine izin vermeyin, suda bekletmeyin veya nemlendirmeyin. Ahşabın parçalanmasına neden olabilir.
- Kesme tahtasını dikkatlice kurutun ancak kurutma işlemi hızlandırmak için yüksek ısıya maruz bırakmayın.
- Kesme tahtasını eski haline getirmek için zımparalayın veya yeniden yağlayın.

Tavsiyeler

- Ahşap, çevresindeki nem nedeniyle şişebilen ve kasılabilen canlı bir materyaldir. Bu da kapak/kesme tahtasının deforme olmasına neden olabilir. Genellikle ahşabın düzenli olarak yağlanması ile bu durum önlenir.
- Kapak/kesme tahtası deformasyonu devam ederse, yıkadıktan sonra tamamen kuruyuncaya kadar bir duvara yaslamak orijinal şeklini almasına yardımcı olabilir.
- Ekmeği taze tutmanın en iyi yolu plastik bir torbaya koymak veya bir beze sarmaktır.

قبل استخدام لوح التقطيع للمرة الأولى

لجعل حماية لوح التقطيع ضد الدهون أكثر سهولة و لزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة، يجب معالجته بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، مثل الزيت النباتي. ضعي الزيت مرة واحدة وأزيلي أي فوائض زيت ثم أعيدي المعالجة بعد 24 ساعة.

كيفية العناية بلوح التقطيع

- نظف لوح التقطيع بقطعة قماش رطبة أو بحكه بفرشاة. لا تدع لوح التقطيع يبقى في الماء لفترة طويلة. لا تترك لوح التقطيع مغموراً في الماء أو ندياً فقد يسبب ذلك تشققات.
- جففه جيداً و لكن لا تعرض لوح التقطيع لدرجة حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.
- لترميم و إعادة تأهيل لوح التقطيع، بكل بساطة صنفِر السطح بصنفرة ناعمة و أعد دهنه بالزيت.

بعض النصائح المفيدة

- الخشب هو مادة طبيعية تتمدد وتتقلص وفقاً لمستويات الرطوبة المحيطة بها، وقد يؤدي ذلك تقوس بسيط في الغطاء/لوح التقطيع. ويمكن تجنب ذلك بتزييت الخشب بانتظام.
- إذا لم يزل الغطاء/لوح التقطيع مقوِّساً، يمكنك استعادة شكله الأصلي بغسله ووضع مرتكزاً على الحائط حتى يجف تماماً.
- أفضل طريقة للحفاظ على المنتج هو تخزينه في كيس من البلاستيك أو لفه في منشفة الشاي.