



How to oil and maintain your
wooden cutting board

Step 1: Clean the cutting board

Wash the cutting board with mild dish soap and warm water.

Rinse thoroughly and dry completely with a clean towel.

Air dry the cutting board, ensure that the board is fully dry before proceeding.

Step 2: Apply the Oil

Pour a small amount of food-grade mineral oil or specialized cutting board oil onto the board.

Use the cloth to spread the oil evenly across the surface. Make sure to cover all sides, including the edges.

Step 3: Let the Oil Soak In

Allow the oil to soak into the wood for a few hours. For the best results, let it sit overnight.

Make sure that the board is placed in an upright position and well-ventilated area.

Step 4: Wipe Off Excess Oil

After the oil has soaked in, use a clean cloth to wipe off any excess oil.

Regular Maintenance

Repeat the oiling process once a month or when the board looks dry.

Avoid soaking the board in water and never put it in the dishwasher.

Tips for Longevity

Always dry the board thoroughly after cleaning.

Use separate boards for raw meat and vegetables to avoid cross-contamination.

Store the board in a dry, upright position to prevent warping.

Trin 1: Rengør Skærebrættet

Vask skærebrættet med mild opvaskemiddel og varmt vand.

Skyl grundigt og tør helt med et rent håndklæde.

Lufttør skærebrættet, og sørg for, at brættet er helt tørt, inden du fortsætter.

Trin 2: Påfør Olien

Hæld en lille mængde fødevaregodkendt mineralolie eller specialiseret skærebrætolie på brættet.

Brug kluden til at sprede olien jævnt over overfladen. Sørg for at dække alle sider, inklusive kanterne.

Trin 3: Lad Olien Trænge Ind

Lad olien trænge ind i træet i et par timer. For bedste resultat, lad det stå natten over.

Sørg for, at brættet er placeret i en opretstående position og et godt ventileret område.

Trin 4: Tør Overskydende Olie Af

Efter olien er trængt ind, brug en ren klud til at tørre overskydende olie af.

Regelmæssig Vedligeholdelse

Gentag olieprocessen en gang om måneden eller når brættet ser tørt ud.

Undgå at gennembløde brættet i vand og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.

Tips til Længere Levetid

Tør altid brættet grundigt efter rengøring.

Brug separate brætter til rått kød og grøntsager for at undgå krydskontaminering.

Opbevar brættet i en tør, opretstående position for at forhindre, at det bliver skævt.

Schritt 1: Schneidebrett Reinigen

Waschen Sie das Schneidebrett mit mildem Spülmittel und warmem Wasser. Gründlich abspülen und mit einem sauberen Handtuch vollständig trocknen. Lassen Sie das Schneidebrett an der Luft trocknen und stellen Sie sicher, dass es vollständig trocken ist, bevor Sie fortfahren.

Schritt 2: Öl Auftragen

Gießen Sie eine kleine Menge lebensmittelechtes Mineralöl oder spezielles Schneidebrettöl auf das Brett.

Verwenden Sie ein Tuch, um das Öl gleichmäßig über die Oberfläche zu verteilen. Achten Sie darauf, alle Seiten, einschließlich der Kanten, zu bedecken.

Schritt 3: Öl Einziehen Lassen

Lassen Sie das Öl für ein paar Stunden in das Holz einziehen. Für beste Ergebnisse über Nacht einwirken lassen.

Stellen Sie sicher, dass das Brett in einer aufrechten Position und in einem gut belüfteten Bereich steht.

Schritt 4: Überschüssiges Öl Abwischen

Nachdem das Öl eingezogen ist, verwenden Sie ein sauberes Tuch, um überschüssiges Öl abzuwischen.

Regelmäßige Wartung

Wiederholen Sie den Ölvorgang einmal im Monat oder wenn das Brett trocken aussieht.

Vermeiden Sie es, das Brett in Wasser einzuweichen, und geben Sie es niemals in die Spülmaschine.

Tipps für Langlebigkeit

Trocknen Sie das Brett nach der Reinigung immer gründlich ab.

Verwenden Sie separate Bretter für rohes Fleisch und Gemüse, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

Lagern Sie das Brett an einem trockenen, aufrechten Ort, um Verformungen zu verhindern.

Étape 1 : Nettoyer la Planche à Découper

Lavez la planche à découper avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Rincez abondamment et séchez complètement avec une serviette propre. Laissez sécher la planche à l'air libre et assurez-vous qu'elle soit complètement sèche avant de continuer.

Étape 2 : Appliquer l'Huile

Versez une petite quantité d'huile minérale de qualité alimentaire ou d'huile spécialisée pour planches à découper sur la planche. Utilisez un chiffon pour étaler l'huile uniformément sur la surface. Assurez-vous de couvrir tous les côtés, y compris les bords.

Étape 3 : Laisser l'Huile Pénétrer

Laissez l'huile pénétrer dans le bois pendant quelques heures. Pour de meilleurs résultats, laissez reposer toute la nuit. Assurez-vous que la planche soit placée en position verticale et dans un endroit bien ventilé.

Étape 4 : Essuyer l'Excès d'Huile

Après que l'huile a pénétré, utilisez un chiffon propre pour essuyer tout excès d'huile.

Entretien Régulier

Répétez le processus d'huilage une fois par mois ou lorsque la planche semble sèche. Évitez de tremper la planche dans l'eau et ne la mettez jamais au lave-vaisselle.

Conseils pour la Longévité

Séchez toujours soigneusement la planche après le nettoyage. Utilisez des planches séparées pour la viande crue et les légumes pour éviter la contamination croisée. Rangez la planche dans un endroit sec et en position verticale pour éviter les déformations.

Passaggio 1: Pulire il Tagliere

Lava il tagliere con sapone per piatti delicato e acqua calda.

Risciacqua accuratamente e asciugua completamente con un asciugamano pulito.

Lascia asciugare all'aria il tagliere e assicurati che sia completamente asciutto prima di procedere.

Passaggio 2: Applicare l'Olio

Versa una piccola quantità di olio minerale per uso alimentare o olio specifico per taglieri sulla superficie.

Usa un panno per distribuire l'olio uniformemente su tutta la superficie.

Assicurati di coprire tutti i lati, compresi i bordi.

Passaggio 3: Lasciare Assorbire l'Olio

Lascia che l'olio venga assorbito dal legno per alcune ore. Per i migliori risultati, lascialo riposare tutta la notte.

Assicurati che il tagliere sia posizionato in posizione verticale e in un'area ben ventilata.

Passaggio 4: Pulire l'Eccesso di Olio

Dopo che l'olio è stato assorbito, usa un panno pulito per rimuovere l'olio in eccesso.

Manutenzione Regolare

Ripeti il processo di oliatura una volta al mese o quando il tagliere sembra asciutto. Evita di immergere il tagliere in acqua e non metterlo mai in lavastoviglie.

Consigli per la Longevità

Asciuga sempre bene il tagliere dopo la pulizia.

Usa taglieri separati per carne cruda e verdure per evitare la contaminazione incrociata.

Conserva il tagliere in un luogo asciutto e in posizione verticale per evitare deformazioni.

Stap 1: Maak de Snijplank Schoon

Was de snijplank met mild afwasmiddel en warm water.

Spoel grondig af en droog volledig met een schone handdoek.

Laat de snijplank aan de lucht drogen en zorg ervoor dat de plank volledig droog is voordat je verder gaat.

Stap 2: Breng de Olie Aan

Giet een kleine hoeveelheid voedselveilige minerale olie of gespecialiseerde snijplankolie op de plank.

Gebruik een doek om de olie gelijkmatig over het oppervlak te verspreiden.

Zorg ervoor dat alle zijden, inclusief de randen, bedekt zijn.

Stap 3: Laat de Olie Intrekken

Laat de olie enkele uren in het hout trekken. Voor het beste resultaat, laat het een nacht staan.

Zorg ervoor dat de plank in een rechtopstaande positie en goed geventileerde ruimte staat.

Stap 4: Veeg Overtollige Olie Af

Nadat de olie is ingetrokken, gebruik een schone doek om overtollige olie af te vegen.

Regelmatig Onderhoud

Herhaal het oliën eenmaal per maand of wanneer de plank er droog uitziet.

Vermijd het weken van de plank in water en zet het nooit in de vaatwasser.

Tips voor Langdurig Gebruik

Droog de plank altijd grondig na het schoonmaken.

Gebruik aparte planken voor rauw vlees en groenten om kruisbesmetting te voorkomen.

Bewaar de plank in een droge, rechtopstaande positie om kromtrekken te voorkomen.

Steg 1: Rengör Skärbrädan

Tvätta skärbrädan med mild diskmedel och varmt vatten.

Skölj noggrant och torka helt med en ren handduk.

Lufttorka skärbrädan och se till att den är helt torr innan du fortsätter.

Steg 2: Applicera Oljan

Häll en liten mängd livsmedelssäker mineralolja eller specialolja för skärbrädor på brädan.

Använd en trasa för att sprida oljan jämnt över ytan. Se till att täcka alla sidor, inklusive kanterna.

Steg 3: Låt Oljan Tränga In

Låt oljan tränga in i träet i några timmar. För bästa resultat, låt den stå över natten.

Se till att brädan är placerad i upprätt position och i ett välventilerat område.

Steg 4: Torka Av Överskottsolja

Efter att oljan har trängt in, använd en ren trasa för att torka av överflödiga olja.

Regelbunden Underhåll

Upprepa oljningen en gång i månaden eller när brädan ser torr ut.

Undvik att blötlägga brädan i vatten och sätt den aldrig i diskmaskinen.

Tips för Lång Livslängd

Torka alltid brädan noggrant efter rengöring.

Använd separata brädor för rått kött och grönsaker för att undvika korskontaminering.

Förvara brädan i en torr, upprätt position för att förhindra skevhet.

Steg 1: Rengjør Skjærebrettet

Vask skjærebrettet med mild oppvaskmiddel og varmt vann.

Skyll grundig og tørk helt med et rent håndkle.

La skjærebrettet lufttørke, og sørg for at det er helt tørt før du fortsetter.

Steg 2: Påfør Oljen

Hell en liten mengde matvaregodkjent mineralolje eller spesialolje for skjærebrett på brettet.

Bruk en klut til å spre oljen jevnt over overflaten. Sørg for å dekke alle sider, inkludert kantene.

Steg 3: La Oljen Trekke Inn

La oljen trekke inn i treverket i noen timer. For best resultat, la det stå over natten.

Sørg for at brettet er plassert i en oppreist posisjon og i et godt ventilert område.

Steg 4: Tørk Av Overflødig Olje

Etter at oljen har trukket inn, bruk en ren klut til å tørke av overflødig olje.

Regelmessig Vedlikehold

Gjenta oljeprosessen en gang i måneden eller når brettet ser tørt ut.

Unngå å bløtlegge brettet i vann og sett det aldri i oppvaskmaskinen.

Tips for Lang Levetid

Tørk alltid brettet grundig etter rengjøring.

Bruk separate brett for rått kjøtt og grønnsaker for å unngå krysskontaminering.

Oppbevar brettet i en tørr, oppreist posisjon for å forhindre deformering.



✉ service@onyxcookware.eu