

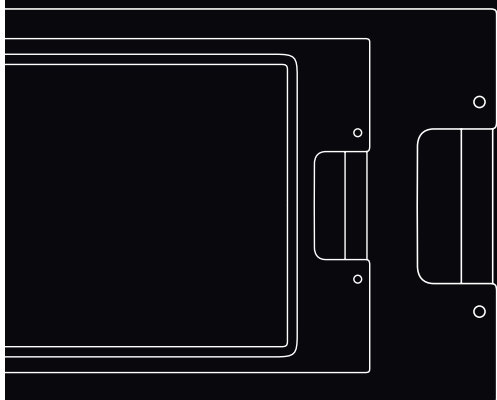
TIMM VLADIMIR

• KITCHEN •



SÅDAN PLEJER DU DIT NYE SKÆREBRÆT I KARBONISERET ASK

fra Timm Vladimir Kitchen



- Vaskes grundigt inden brug
- Smøres ind i spiseolie inden brug

VI ANBEFALER, AT DU LÆSER DENNE VEJLEDNING FØR IBRUGTAGNING AF DIT NYE SKÆREBRÆT:

- Når du pakker skærebrættet ud, kan træet være mere lyst, hvor pakke-materialet har siddet. Det skyldes, at indpakningen har suget noget af olien væk fra træet.
- Da asketræ er meget hårdt, er det vigtigt, at skærebrættet vaskes grundigt inden brug første gang.
- Det er normalt, at karboniseret ask vil smitte lidt af de første par gange, det bliver vasket.
- For at skærebrættet får sin flotte dybe mørke farve, skal det have olie.
- Normalt bruger man en smagsneutral olie som solsikkeolie - men andre spiseolier kan også bruges.
- Når skærebrættet er helt tørt, skal det have olie på både forsiden og bagsiden. Lad det suge et par minutter, og tør den overskydende olie væk. Lad skærebrættet tørre et par timer inden brug.

Vi anbefaler, at skærebrættet vedligeholdes med spiseolie som beskrevet, når træet bliver lysere.