

LEIKKUULAUTOJEN HOITO-OHJE

Pese leikkuulauta ennen käyttöönottoa **molemmin puolin** lämpimällä (ei kuumalla) vedellä ja anna kuivua ilmavasti pystyasennossa. Lauta on käyttövalmis.

Huolellinen hoito pidentää leikkuulaudan käyttöikää huomattavasti. Noudata näitä ohjeita:

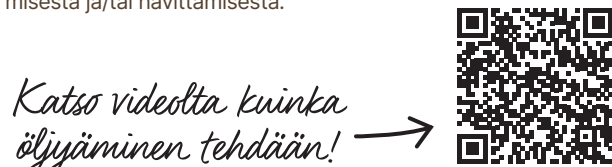
Pese lauta **molemmin puolin** keskilämpimällä vedellä ja pehmeällä harjalla aina heti käytön jälkeen. Lauta tulee pestä aina molemmin puolin, vaikka vain toista puolta olisi käytetty. Huuhtelee lopuksi kylmällä vedellä. Anna laudan kuivua ilmavasti pystyasennossa.

HUOM: Leikkuulautaa ei saa liottaa eikä sitä saa pestä tiskikoneessa! Lautaa ei saa käyttää eikä säilyttää kuumalla alustalla (esimerkiksi hella tai grillin arina) ja sitä ei saa säilyttää suorassa auringon valossa. Lauta säilytetään ja varastoidaan sisätiloissa.

Leikkuulauta tulee öljytä molemmin puolin säännöllisesti tarpeen mukaan hyvälaatuisella, elintarvikekäyttöön soveltuvalla pellavaöljyllä – esimerkiksi EcoFurn®-pellavaöljyllä tai EcoFurn® PuuEliksiiri -öljyllä. Suosittelemme ensimmäistä öljyämistä noin 1-2 viikon kuluttua laudan käyttöönotosta ja sen jälkeen noin 1-2 kuukauden välein kuitenkin niin, että laudan väri on aina sama tai tummempi kuin uutena.

Kaada öljyä pullosta puhdistetun ja kuivan laudan päälle ja levitä sitä runsaasti (voi jäädä lätäköitä) laudan päälle paljain käsin tai puhtaalla, nukkaamattomalla paperilla, kankaalla tai sienellä. Odota noin 15-20 minuuttia ja tasoita mahdollinen imeytymätön öljy käsin tai käyttämälläsi levittäjällä laudan päälle. Toista öljyminen laudan toiselle puolelle, vaikkei sitä olisi käytetty. **Lauta tulee aina öljytä molemmin puolin.** Suosittelemme suorittamaan öljyämisen esimerkiksi voi- tai leivinpaperin päällä. Anna laudan kuivua ”yön yli”, jonka jälkeen se on käyttövalmis.

Noudata öljypullossa annettuja ohjeita öljyämisvälineiden pesemisestä ja/tai hävittämisestä.



Valmistuttaja / Beställare / Distributor:
EcoFurn Finland Oy
PL 111, FIN-04401 JÄRVENPÄÄ
info@ecofurn.eu

SKÖTSELRÅD FÖR SKÄRBRÄDOR

Tvätta skärbrädan före första användningen **på båda sidor** med varmt (ej hett) vatten och låt den torka luftigt i upprätt läge. Brädan är nu redo att användas.

Noggrann skötsel förlänger skärbrädans livslängd avsevärt.

Följ dessa instruktioner:

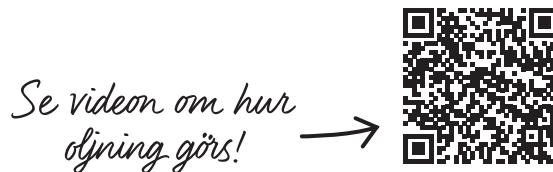
Tvätta brädan **på båda sidor** med ljummet vatten och en mjuk borste direkt efter användning. Brädan ska alltid tvättas på båda sidor, även om endast den ena sidan har använts. Skölj slutligen med kallt vatten. Låt brädan torka luftigt i upprätt läge.

OBS: Skärbrädan får inte blöttläggas eller diskas i diskmaskin! Brädan får inte användas eller förvaras på varma ytor (t.ex. spis eller grillgaller) och den får inte förvaras i direkt solljus. Förvara och lagra brädan inomhus.

Skärbrädan bör oljas in regelbundet på båda sidor efter behov med högkvalitativ linolja som är godkänd för livsmedelsbruk – till exempel EcoFurn® linolja eller EcoFurn® PuuEliksiiri-olja. Vi rekommenderar den första oljebehandlingen cirka 1-2 veckor efter första användningen och därefter ungefär var 1-2 månad, men så att brädans färg alltid är densamma eller mörkare än när den var ny.

Häll olja från flaskan på den rengjorda och torra brädan och fördela den rikligt (det får gärna bildas små pölar) med rena händer eller en ren, luddfri trasa, duk eller svamp. Vänta cirka 15-20 minuter och jämna ut eventuell överflödigt olja med händerna eller med den applikator du använder. Upprepa oljningen på brädans andra sida, även om den inte har använts. **Brädan ska alltid oljas på båda sidor.** Vi rekommenderar att oljningen utförs på exempelvis smör- eller bakplåtspapper. Låt brädan torka ”över natten”, varefter den är redo att användas.

Följ anvisningarna på oljeflaskan för rengöring och/eller kasse-ring av oljningsverktyg.



Valmistaja / Tillverkare / Manufacturer:
EcoFurn OÜ
Karu, EE-78102 SIPA
info@ecofurn.eu

CUTTING BOARD CARE INSTRUCTIONS

Wash the cutting board **on both sides** with warm (not hot) water before first use and allow it to dry in an upright position with good air circulation. The board is now ready for use.

Proper care significantly extends the lifespan of your cutting board. Follow these instructions:

Wash the board **on both sides** with lukewarm water and a soft brush immediately after use. The board should always be washed on both sides, even if only one side was used. Finally, rinse with cold water. Allow the board to dry in an upright position with good air circulation.

NOTE: Do not soak the cutting board or wash it in a dishwasher! Do not use or store the board on a hot surface (such as a stove or grill grate), and do not keep it in direct sunlight. Store the board indoors.

The cutting board should be regularly oiled on both sides as needed with high-quality, food-safe linseed oil – such as EcoFurn® Linseed Oil or EcoFurn® PuuEliksiiri Oil. We recommend the first oil treatment approximately 1-2 weeks after first use and then every 1-2 months, ensuring that the board's color is always the same or darker than when new.

Pour oil from the bottle onto the cleaned and dry board, spreading it generously (small puddles may form) using bare hands or a clean, lint-free paper towel, cloth, or sponge. Wait about 15-20 minutes, then smooth out any excess unabsorbed oil with your hands or the applicator you are using. Repeat the oiling process on the other side of the board, even if it has not been used. **The board should always be oiled on both sides.** We recommend performing the oiling process on a surface such as butter or baking paper. Allow the board to dry overnight before use.

Follow the instructions on the oil bottle for cleaning and/or disposing of oiling tools.

