TRÅDTICKA

Maria Vinka

Design and Quality
IKEA of Sweden

English

Before use

To better protect the tray against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil the tray, wipe off any excess oil and then repeat the treatment 24 hours later.

Care and cleaning

- Clean the tray by wiping it with a wet cloth or washing it by hand. Do not allow the tray to come into contact with water for a prolonged period of time, for example by allowing it to soak or by leaving it in a damp environment. This can cause the wood to split.
- Dry the tray carefully but do not expose it to a high temperature to speed up the drying process.
- To maintain and restore the tray, it may be rubbed with sandpaper and re-oiled.
- The bowls are dishwasher safe.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

Um das Tablett 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. Das Tablett einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Pflege und Reinigung

- Zum Reinigen das Tablett mit einem feuchten Tuch abwischen oder von Hand spülen. Das Tablett sollte nicht für längere Zeit mit Wasser in Kontakt kommen, es also nicht länger in Wasser tauchen oder in einer feuchten Umgebung liegen lassen. Dadurch kann das Holz splittern.
- Das Tablett sorgfältig trocknen lassen, es aber nicht hohen Temperaturen aussetzen, um den Trocknungsprozess zu beschleunigen.
- Um das Tablett wiederaufzufrischen, kann es mit Schleifpapier abgeschliffen und dann neu mit Öl behandelt werden.
- Die Schalen sind spülmaschinenfest.

Français

Avant la première utilisation

Pour éviter que le plateau ne s'imprègne de taches de graisse et pour augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile permettant le contact avec les produits alimentaires, par ex. de l'huile végétale. Huiler le plateau, essuyer l'excédent d'huile et renouveler le traitement 24 heures plus tard.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer le plateau à l'aide d'un chiffon humide ou le laver à la main. Ne pas laisser le plateau en contact avec l'eau trop longtemps, par exemple en le mettant à tremper ou en le posant dans un endroit humide. Cela peut faire fendre le bois.
- Sécher le plateau soigneusement, mais ne pas l'exposer à une température élevée pour le faire sécher plus rapidement.
- Pour entretenir le plateau, il est possible de le poncer à l'aide d'un papier de verre et de le huiler à nouveau.
- Les bols passent au lave-vaisselle.

Nederlands

Vóór gebruik

Om het dienblad gemakkelijker tegen vet te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inoliën, overtollige olie wegvegen en de behandeling 24 uur later herhalen.

Verzorging en reiniging

- Reinig het blad door het met een vochtige doek af te nemen of het met de hand af te wassen. Laat het dienblad niet voor langere tijd in contact komen met water, bijvoorbeeld door het te laten weken of door het in een vochtige omgeving te laten staan. Hierdoor kan het hout splijten
- Droog het blad zorgvuldig af, maar versnel het droogproces niet door het blad bij hoge temperaturen te drogen.
- Indien nodig kan de snijplank worden geschuurd met schuurpapier en opnieuw worden ingevet.
- De kommen zijn vaatwasserbestendig.

Dansk

Før brug

For at gøre det nemmere at beskytte bakken mod fedt og gøre den mere modstandsdygtigt over for fugt skal den behandles med olie, der er godkendt til kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilsk olie. Giv bakken olie, tør overskydende olie af, og gentag behandlingen efter 24 timer.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør bakken ved at tørre den med en våd klud, eller vaske den i hånden. Bakken må ikke være i kontakt med vand, lægges i blød eller efterlades i fugtige omgivelser i længere tid. Det kan få træet til at sprække.
- Tør bakken grundigt af, men udsæt den ikke for høje temperaturer for at fremskynde tørringsprocessen.
- For at vedligeholde bakken og friske den op kan den slibes med sandpapir og behandles med olie.
- Skålene tåler opvaskemaskine.

Íslenska

Fyrir notkun

Til að vernda bakkann betur gegn fitu og óhreinindum, og til að auka náttúrulegt rakaþol hans, ætti að bera á hann olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu sinni á brettið, þurrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu svo sólarhring síðar.

Umhirða og þrif

- Þrífðu bakkann með því að þurrka af honum með blautum klút eða þvo hann í höndunum Ekki skilja bakkann eftir í raka eða vatni í lengri tíma. Það getur orðið til þess að viðurinn springi.
- Þerraðu bakkann vandlega, ekki nota mikinn hita til að flýta fyrir.
- Til að fríska upp á brettið má pússa það með sandpappír og bera á það olíu.
- Skálarnar mega fara í uppþvottavél.

Norsk

Før bruk

For lettere å holde produktet fritt for fettflekker og smuss, samt øke motstandskraften mot fukt, bør den oljes med en olje som egner seg til kontakt med mat, f.eks. vegetabilsk olje. Olje inn brettet, tørk av overflødig olje og gjenta behandlingen etter 24 timer.

Råd om vedlikehold

- Rengjør brettet ved å tørke av det med en våt klut, eller vask det for hånd. Ikke la brettet komme i kontakt med vann i en lengre periode, for eksempel ved å la det ligge i bløt eller ved å la det ligge i et fuktig miljø. Dette kan føre til at treverket splittes.
- Tørk brettet nøye, men ikke bruk høy temperatur for å påskynde tørkingen.
- Når brettet trenger ny behandling, kan du pusse det med sandpapir og olje det.
- Bollene tåler oppvaskmaskin.

Suomi

Ennen käyttöä

Tarjotin kannattaa käsitellä elintarvikekäyttöön sopivalla öljyllä (esimerkiksi kasviöljyllä), jotta siihen muodostuu rasvalta suojaava kalvo ja sen luontainen kosteudensietokyky paranee. Öljyä tarjotin, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Hoito ja puhdistus

- Puhdista tarjotin pyyhkimällä se kostealla liinalla tai pesemällä se käsin. Älä jätä tarjotinta pitkäksi aikaa kosteaan ympäristöön tai veteen, esimerkiksi likoamaan. Kosteus voi saada puun halkeamaan.
- Kuivaa tarjotin huolellisesti, mutta älä yritä nopeuttaa kuivumista altistamalla tarjotinta kuumille lämpötiloille.
- Voit huoltaa ja kunnostaa tarjotinta hiomalla sitä hiomapaperilla ja öljyämällä sen uudelleen.
- Kulhot ovat konepestäviä.

Svenska

Innan användning

För att bättre skydda brickan mot fett och öka den naturliga motståndskraften mot fukt bör den behandlas med olja som är godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja in brickan, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa sedan behandlingen 24 timmar senare.

Skötsel och rengöring

- Rengör brickan genom att torka av den med en våt trasa eller diska den för hand. Låt inte brickan vara i kontakt med vatten under en längre tid, till exempel genom att blötlägga den eller lämna den fuktig. Detta kan göra att träet spricker.
- Torka brickan noggrant men använd inte höga temperaturer för att påskynda torkningsprocessen.
- För att underhålla och återställa brickan i sitt ursprungliga skick kan den sandpappras och oljas in på nytt.
- Skålarna tål maskindisk.

Česky

Před prvním použitím

Pro lepší ochranu podnosu před mastnotou a pro zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným. Podnos namažte olejem, setřete přebytečný olej a poté ošetření opakujte po 24 hodinách.

Údržba a mytí

- Podnos můžete očistit vlhkým hadříkem nebo jej umyjte ručně. Podnos nenechávejte delší dobu v kontaktu s vodou. Například tím, že jej necháte namočený nebo jej ponecháte ve vlhkém prostředí. Mohlo by dojít k jeho prasknutí.
- Podnos pečlivě osušte, ale nevystavujte jej vysoké teplotě, abyste proces sušení urychlili.
- Podnos můžete udržet v dobrém stavu obroušením brusným papírem nebo naolejováním.
- Misky lze mýt v myčce.

Español

Antes del primer uso

Para evitar que la bandeja se manche de grasa e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarla con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite sobre la bandeja y retira el exceso con un paño. Repite la operación al día siguiente.

Mantenimiento y limpieza

- Limpia la bandeja frotándola con un paño húmedo o lavándola a mano. No dejes la bandeja en contacto con agua durante períodos prolongados de tiempo, por ejemplo, en remojo o expuesta a la humedad. La madera podría resquebrajarse.
- Nunca se debe acelerar el proceso de secado sometiendo la bandeja a temperaturas altas.
- Para mantenerla en perfecto estado, solo tienes que lijarla con papel de lija fino y aplicar aceite.
- Los cuencos son aptos para el lavavajillas.

Italiano

Prima dell'uso

Per proteggere più efficacemente il vassoio 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 vassoio, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Manutenzione e pulizia

- Pulisci il vassoio usando un panno bagnato o lavandolo a mano. Non lasciare il vassoio a contatto con l'acqua per lunghi periodi di tempo, per esempio lasciandolo in ammollo o in un ambiente umido. Questo potrebbe causare la spaccatura del legno.
- Asciuga bene il vassoio ma non esporlo a temperature elevate per accelerare il processo di asciugatura.
- Per mantenere e ripristinare il vassoio, puoi strofinarlo con carta vetrata e oliarlo nuovamente.
- Le ciotole sono lavabili in lavastoviglie.

Magyar

Használat előtt

Ahhoz, hogy jobban megvédd a tálcát a zsírtól és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned, mely érintkezhet később élelmiszerrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Kend át olajjal, töröld le a felesleget, majd ismételd meg a folyamatot 24 órával később.

Karbantartás és tisztítás

- Nedves ruhával töröld át vagy kézzel mosd el a tálcát. A tálcát ne hagyd sokáig a vízben, ne áztasd és ne hagyd nedves környezetben. A nedvességtől a fa megrepedhet.
- Óvatosan szárítsd meg a tálcát, de ne tedd ki magas hőmérsékletnek a szárítás meggyorsítása érdekében.
- A termék ápolása és karbantartása érdekében közepes szemcséjű dörzspapírral töröld át és olajozd be újra.
- A tálak mosogatógépben elmoshatók.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Aby lepiej zabezpieczyć tacę przed tłuszczem i zwiększyć jej naturalną odporność na wilgoć, należy ją przesmarować olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. olejem roślinnym. Posmaruj tacę, zetrzyj nadmiar oleju, a następnie powtórz zabieg po 24 godzinach.

Pielęgancja i czyszczenie

- Wyczyść tacę wycierając ją mokrą szmatką lub zmywając ręcznie. Nie dopuszczaj do długotrwałego kontaktu tacy z wodą, na przykład przez zanurzenie lub pozostawienie w wilgotnym środowisku. Może to spowodować pęknięcie drewna.
- Ostrożnie wysusz tacę, ale nie wystawiaj jej na działanie wysokiej temperatury dla przyspieszenia proces suszenia.
- W celu konserwacji i renowacji tacy można ją przetrzeć papierem ściernym i ponownie zaolejować.
- Miskę można zmywać w zmywarce.

Eesti

Enne kasutamist

Et kaitsta kandikut tõhusamalt rasva eest ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeõliga. Pärast kandiku õlitamist pühi liigne õli maha ja korda töötlust 24 tunni pärast.

Hooldus ja puhastamine

- Kandiku puhastamiseks pühi seda niiske lapiga või pese käsitsi. Ära lase kandikul pikemalt kokku puutuda veega, näiteks ära jäta seda likku ega niiskesse keskkonda. See võib tuua kaasa puidu lõhenemise.
- Kuivata kandik hoolikalt, aga ära kasuta kuivatamise kiirendamiseks kõrget temperatuuri.
- Kandiku hooldamiseks ja taastamiseks võib seda hõõruda liivapaberiga ja uuesti õlitada.
- Kausse võib pesta nõudepesumasinas.

© Inter IKEA Systems B.V. 2022

AA-2349565-1

Latviešu

Pirms lietošanas

Lai labāk aizsargātu paplāti un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā pirms lietošanas jāieeļļo ar eļļu, kas ir piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eļļu. Ieeļļot un noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot šo darbību pēc 24 stundām.

Kopšanas un tīrīšanas norādījumi

- Paplāti slaucīt ar mitru drānu vai mazgāt ar rokām. Paplāti nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei, piemēram, mērcēt atstāt mitrumā. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- Paplāte ir rūpīgi jānoslauka, taču to nedrīkst pakļaut augstai temperatūrai, lai paātrinātu žūšanas procesu.
- Lai saglabātu un atjaunotu paplātes virsmu, virsmu uzmanīgi nopulēt ar smilšpapīru un ieeļļot.
- Bļodas drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Lietuvių

Prieš pradedant naudoti

Siekiant geriau apsaugoti padėklą nuo riebalų ir padidinti jo natūralų atsparumą drėgmei, jį reikėtų apdoroti sąlyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiui, augaliniu. Ištepkite padėklą aliejumi, aliejaus perteklių pašalinkite. Po 24 valandų procedūrą pakartokite.

Kaip prižiūrėti ir valyti

- Padėklą valykite drėgna šluoste arba plaukite rankomis. Neleiskite padėklui ilgą laiką mirkti vandenyje ar turėti ilgalaikį sąlytį su skysčiais, nepalikite jo drėgnoje aplinkoje ilgam. Kitaip medienoje gali atsirasti įtrūkimų.
- Nuplautą padėklą kruopščiai nusausinkite, bet nedžiovinkite jo aukštoje temperatūroje.
- Norėdami atnaujinti padėklą, nušveiskite jo paviršių švitriniu popieriumi ir iš naujo nutepkite aliejumi.
- Dubenėlius galima plauti indaplovėje.

Portugues

Antes de utilizar

Para proteger o tabuleiro contra a gordura e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado para uso com produtos alimentares, como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo, limpe o excesso e repita o procedimento 24 horas depois.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Limpe o tabuleiro com um pano húmido ou lave-o à mão. Não deixe o tabuleiro entrar em contacto com a água durante muito tempo, por exemplo, ao mergulhá-lo em água ou deixá-lo num ambiente húmido. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Seque o tabuleiro com cuidado. Não o exponha a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.
- Para manter o tabuleiro em bom estado, pode utilizar uma lixa e aplicar óleo.
- As tigelas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Româna

Înainte de utilizare

Pentru a putea proteja mai bine tava de grăsime şi a-i îmbunătăţi rezistenţa naturală la umiditate, tratează-o cu ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal. Aplică ulei o dată, şterge surplusul şi repetă tratamentul după 24 de ore.

Curăţare şi întreţinere

- Curăță tava ștergând-o cu o cârpă umedă sau spălând-o manual. Nu lăsa tava să vină în contact cu apa prea mult timp, de exemplu nu o lăsa la înmuiat sau într-un mediu umed. Acest lucru poate produce crăpături în structura lemnului.
- Usucă tava cu atenție, dar nu o expune la o temperatură înaltă pentru a accelera procesul de uscare.
- Pentru a recondiționa suprafața tăvii, o poți șlefui cu șmirghel și poți aplica un strat nou de ulei.
- Bolurile se spală la mașină.

Slovensky

Pred použitím

Aby ste podnos chránili pred mastnotou a zvýšili jeho prirodzenú odolnosť proti vlhkosti, mal by byť ošetrený olejom vhodným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Naolejujte jedenkrát, prebytočný olej zotrite a potom ošetrenie opakujte o 24 hodín neskôr.

Staroslivosť a čistenie

- Podnos čistite navlhčenou handričkou alebo ho ručne umyte. Nedovoľte, aby sa podnos dostal do kontaktu s vodou na dlhší čas, napríklad tak, že ho necháte namočený alebo vo vlhkom prostredí. Môže to spôsobiť štiepenie dreva.
- Podnos opatrne osušte, ale nevystavujte ho vysokej teplote, aby sa proces sušenia urýchlil.
- Podnos možno udržať v dobrom stave obrúsením brúsnym papierom alebo naolejovaním.
- Misky sú vhodné do umývačky riadu.

Български

Преди употреба

За по-добра защита на подноса от мазнина и за да повишите естествената му устойчивост към влага, е желателно да третирате с одобрени за контакт с храни мазнини и масла, например растителни мазнини. Намажете веднъж подноса, избършете излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа.

Инструкции за поддръжка и почистване

- Почистете подноса, като го забършете с влажна кърпа или го измиете на ръка. Не оставяйте подноса за продължително време в контакт с вода, например накиснат или във влажна среда. Така дървото може да се напука.
- Изсушете подноса внимателно, но не го излагайте на висока температура, за да ускорите процеса на сушене.
- За освежаване и поддръжка на подноса, може да го изтъркате с шкурка и отново да го импрегнирате.
- Купите са подходящи за съдомиялна машина.

Hrvatski

Prije upotrebe

Kako bi se pladanj bolje zaštitio od masti te kako bi se povećala njegova otpornost na vlagu trebalo bi ga premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Jednom nauljiti, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak 24 sata kasnije.

Upute za njegu i čišćenje

- Pladanj očistiti vlažnom krpom ili oprati ručno. Pladanj ne bi smio dugo biti u dodiru s vodom ili stajati vlažan, primjerice tako da se ostane namakati ili da ostane u vlažnom okruženju. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Dasku za rezanje pažljivo osušiti, ali je ne treba izlagati visokoj temperaturi kako bi se ubrzao postupak sušenja.
- Kako bi se daska za rezanje održala i vratila u prvobitno stanje, može se izbrusiti brusnim papirom i nauljiti.
- Zdjele se mogu prati u perilici posuđa.

Ελληνικά

Πριν τη χρηση

Για να είναι ευκολότερη η προστασία του δίσκου από το λίπος και για να αυξηθεί η φυσική αντοχή του στην υγρασία, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα φυτικά έλαια. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα.

Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίστε τον δίσκο, σκουπίζοντάς τον με ένα βρεγμένο πανί ή πλένοντάς τον στο χέρι. Μην αφήνετε τον δίσκο σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα, για παράδειγμα μην τον βυθίζετε στο νερό ή μην τον αφήνετε σε χώρους με υγρασία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο ξύλο.
- Στεγνώστε προσεκτικά τον δίσκο, αλλά μην τον εκθέτετε σε υψηλή θερμοκρασία για να επιταχύνετε τη διαδικασία ξήρανσης.
- Για να διατηρήσετε και να επαναφέρετε τον δίσκο στην αρχική του κατάσταση, μπορείτε να τον τρίψετε με ένα γυαλόχαρτο και να τον αλείψετε με λάδι.
- Τα μπολ είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων.

Русский

Перед началом использования

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и защитить поднос от жира, обработайте его маслом, подходящим для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительным. Обработайте поверхность один раз, вытрите излишки масла и повторите обработку через 24 часа.

Обслуживание и уход

- Протирайте поднос влажной тканью или мойте вручную. Не подвергайте поднос длительному воздействию воды, например не замачивайте его и не оставляйте в условиях высокой влажности. От этого дерево может потрескаться.
- Тщательно просушите поднос, но не подвергайте его воздействию высоких температур для ускорения процесса высыхания.
- Для восстановления первоначального вида поднос можно отшлифовать наждачной бумагой и повторно обработать маслом.
- Миски можно мыть в посудомоечной машине.

Українська

Перед використанням

Для більшого захисту від жиру та стійкості до впливу вологи, піднос слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами — наприклад, рослинною. Обробіть піднос олією, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Інструкція з догляду й очищення

- Протирайте піднос вологою серветкою або мийте вручну. Не допускайте контакту підноса з водою протягом тривалого часу — наприклад, не замочуйте його та не залишайте у вологому середовищі. Це може призвести до появи тріщин у деревині.
- Ретельно витріть піднос, але не піддавайте його впливу високих температур для прискорення процесу висихання.
- Щоб зберегти вигляд підноса чи відновити його, виріб можна відшліфувати наждачним папером та знову обробити олією.
- Миски можна мити у посудомийній машині.

Srpski

Pre upotrebe

Da poslužavnik zaštitiš od masnoće i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Čišćenje i održavanje

- Očisti poslužavnik vlažnom krpom ili ga operi ručno. Poslužavnik ne ostavljaj duže u dodiru s vodom, da se natapa ili da bude vlažan. Drvo od toga može ispucati.
- Dobro osuši posliživnik, ali ne koristi visoku temperaturu da ubrzaš sušenje.
- Za održavanje poslužavnika, išmirglaj ga i naulji.
- Činije se mogu prati u mašini za sudove.

Slovenščina

Pred uporabo

Da pladenj bolje zaščitiš pred nabiranjem maščobe in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. z rastlinskim oljem. Naolji pladenj in z njega obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pladenj očisti tako, da ga obrišeš z vlažno krpo ali ročno pomiješ. Z vodo naj ne bo predolgo v stiku, npr. ne namakaj ga ali puščaj v vlažnem okolju. Če to storiš, lahko les poči.
- Skrbno osuši pladenj, a ga zaradi hitrejšega sušenja ne izpostavljaj visokim temperaturam.
- Če želiš pladenj vzdrževati ali ga obnoviti, ga zbrusi s finim brusnim papirjem in ponovno naolji.
- Sklede so primerne za pranje v pomivalnem stroju.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

Tepsiyi, yağ ve kire karşı korunmasını ve neme karşı doğal dayanıklılığını artırmayı kolaylaştırmak için, örneğin bitkisel yağ gibi gıda ile temas etmesi onaylanmış bir yağ ile işlenmelidir. Bir kez yağlayın, kalan yağı silin ve ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın.

Bakım ve temizleme

- Tepsiyi nemli bir bez ile silerek veya elde yıkayarak tepsiyi temizleyin. Tepsinin su ile uzun süre temas etmesine, suda kalmasına veya nemlenmesine izin vermeyin. Bu işlem ahşabın üzerinde çatlaklar oluşmasına sebep olur.
- Tepsiyi dikkatlice kurulayın ancak kurutma sürecini hızlandırmak için yüksek ısıya maruz bırakmayın.
- Kesme tahtasını eski haline getirmek için zımparalayın veya yeniden yağlayın.
- Kaseler bulaşık makinesinde yıkanabilir.

عربي

قبل الاستخدام

لحماية الصينية بشكل أفضل من الشحوم ولزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجتها بالزيت المعتمد مع الأطعمة، مثل الزيت النباتي. ادهني الصينية بالزيت، امسح أي زيت فائض ثم كرري المعالجة بعد 24 ساعة.

العناية والتنظيف

- نظّفي الصينية بمسحها بقطعة قماش مبللة أو غسلها باليد. لا تدعي الصينية تلامس الماء لفترة طويلة من الوقت، على سبيل المثال، نقعها أو تركها في بيئة رطبة. يمكن أن يتسبب ذلك في انقسام الخشب.
- جففي الصينية بعناية ولا تعرضيها لدرجة حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.
- لصيانة الصينية واستعادة شكلها، يمكن فركها بورق صنفرة وإعادة تزييتها.
- السلطانيات آمنة للغسل في غسالة الصحون.