



CUTTING BOARD

Handleiding



**EXCLUSIEVE
HIGH END
CUTTING BOARDS**



GEFELICITEERD MET UW CUTTING BOARD!

Uw Cutting Board is gemaakt met de grootst mogelijke aandacht en zorgvuldigheid. Er wordt alleen lijm gebruikt die voedselveilig en “waterbestendig” is. Hout blijft een natuurproduct en is gevoelig voor de natuurlijke werking van hout en de invloed van (te veel) vocht.

Om lang van uw mooie Cutting Board te genieten is het van belang dat u deze handleiding goed leest. Tevens kunt u het gebruiken als naslagwerk.

Onderhoud

Behandeling van een Cutting Board hangt sterk af van het gebruik en - belangrijker - de luchtvochtigheid in huis (ideaal tussen de 50 - 60%). Hoe stabiel de luchtvochtigheid is, hoe langer u de behandeling uit kunt stellen. Met name in het stookseizoen (winter) dient u de werking van het hout goed te controleren. Werking is te herkennen aan dat uw Cutting Board:

- Zichtbaar lichter van kleur wordt en/of
- er lichte plekken ontstaan op verschillende delen en/of
- begint droog en ruw aan te voelen en/of
- er ontstaan microscheurtjes in het hout en/of
- water of een andere vloeistof dringt makkelijk in het hout

Mochten bovenstaande zaken optreden dan is het tijd om uw Cutting Board te behandelen met voedselveilige minerale olie en/of een bijen wax. Gebruik nooit olijf- of ander plantaardige olie. De olie kan mogelijk tot beschadigingen leiden. Behandelen met minerale olie voorkomt tevens uitdroging van het hout.

Zorg dat u altijd alle zijden van het hout tegelijk behandelt. Bij behandeling van slechts één zijde trekt uw Cutting Board mogelijk krom. Laat de olie altijd (minimaal) een nacht intrekken en wrijf het daarna goed uit. Gebruik hiervoor een microvezeldoek.

Laat uw Cutting Board niet te lang nat en leg het nooit in water of een spoelbak. Wij plaatsen bewust rubberen voetjes. Dit zorgt ervoor dat er nooit water tussen het aanrecht en het hout kan komen.

Een Cutting Board is daarnaast niet vaatwasser bestendig en niet te gebruiken in een magnetron of oven.

Regulier schoonmaken kan met een vaat- of microvezeldoek. Maak deze nat met handwarm water en reinig hiermee het werkoppervlak. Wrijf dit na met een droge doek.

Aandachtspunten

Uw Cutting Board is een natuurproduct. Hieronder beschrijven we een aantal mogelijke aandachtspunten:

- Het kan voorkomen dat – ondanks goed onderhoud – het hout gaat werken. Het Cutting Board kan daardoor krom trekken of gaan “bollen”. Dit herkent u aan een wiebel van de rubbervoetjes. Controleer daarom bij het eerste gebruik of de plek waar u het Cutting Board

gebruikt echt vlak is. Een wiebel hoeft niet perse te betekenen dat het uw Cutting Board is!

Blijkt er toch houtwerking te zijn opgetreden dan is het advies om goed te controleren welke zijde “bol”- en welke zijde “hol” trekt. Goed te herkennen door het Cutting Board op de gebruik zijde te leggen op een vlakke oppervlakte. Dek vervolgens de bollende kant af met huishoudfolie (transparant, geen aluminium). Behandel de holle zijde met minerale olie en controleer dit na 12 uur. Herhaal dit proces tot het Cutting Board weer recht is.

- Voedselvlekken die in het hout getrokken zijn kunnen licht opgeschuurd worden met een (zeer) fijne korrel schuurpapier (vanaf korrel 220/240). Behandel vervolgens het gehele Cutting Board met minerale olie en/of bijen wax.

Doe dit enkel en alleen bij echt substantiële vlekken of na lang gebruik. Het is een gebruiksvoorwerp en u bereidt voedsel op het hout. Vlekken zullen ontstaan, zeker in lichtere houtsoorten. Dat geeft uw Cutting Board juist charme.

- Donkere strepen in het hout zijn een gevolg van regelmatige behandeling van het hout met minerale olie. Dit is een natuurlijk proces.



**EXCLUSIEVE
HIGH END
CUTTING BOARDS**



**EXCLUSIEVE
HIGH END
CUTTING BOARDS**

Algemeen

- Snij nooit rauwe kip op een houten "plank". Kip dient altijd gesneden te worden op plastic of glas. Vrijwel al het andere voedsel kan gesneden worden op onze Cutting Boards.
- Houd er rekening mee dat kruiden en marinades vlekken kunnen geven. Vooral kerrie en paprika kruiden kunnen het hout kleuren, met name "witte" houtsoorten als Essen (Ash) en Esdoorn (Maple) zijn hier gevoelig voor.
- Desinfecteren van het Cutting Board na het snijden van rauw vlees kan met sterke witte azijn.

Smeer het Cutting Board hiermee in en veeg het direct met een schone (papieren) doek weer af.

- Geurtjes van vis, uien en knoflook bijvoorbeeld kunt u wegnemen met citroensap.

Smeer het Cutting Board in met citroensap en neem het na een paar minuten af met een (papieren) doek.

- Al deze behandelingen kunnen gevolgd worden door wat grof zout over het Cutting Board te verspreiden. Laat dat een paar minuten staan en veeg het zout van het Cutting Board af.

Veel (kook) plezier met uw Cutting Board!