



Памятка по уходу за торцевой разделочной доской

Ваша торцевая разделочная доска создана для ежедневного использования, бережного отношения к ножам и долгого срока службы. Следуйте рекомендациям ниже, чтобы сохранить её внешний вид и функциональность на годы.

Что важно знать

Доска изготовлена из натурального дерева с вертикальной ориентацией волокон. Такая структура меньше тупит ножи, лучше самовосстанавливается после порезов и устойчива к износу при правильном уходе.

Перед первым использованием

- Протрите поверхность слегка влажной тканью;
- дайте полностью высохнуть при комнатной температуре.

Использование

- Подходит для мяса, рыбы, овощей, фруктов и хлеба;
- используйте отдельные доски для сырого мяса;
- перед нарезкой можно слегка увлажнить поверхность.

Очистка

- Мойте только вручную в тёплой воде с мягким средством;
- используйте губку или щётку средней жёсткости;
- сразу вытирайте насухо и сушите вертикально.

Запрещено

- Мыть в посудомоечной машине и замачивать в воде;
- оставлять рядом с источниками тепла и на солнце;
- ставить горячую посуду с плиты или из духовки.

Регулярный уход

Обрабатывайте доску 1 раз в 3–4 недели минеральным маслом или маслом с пчелиным воском. Наносите вдоль и поперёк волокон и оставляйте впитываться на ночь. Средства для ухода можно заказать в компании Stonewood.

Хранение

Храните доску в сухом, проветриваемом месте, предпочтительно вертикально или на ребре. Избегайте длительного контакта с влагой.

Натуральное дерево — это нормально. Возможны изменения оттенка, текстуры и следы от ножа. При правильном уходе доска служит долгие годы и со временем выглядит только лучше.

Stonewood — изделия из дерева, которые работают каждый день.