

Skærebræt

Schneidebrett / Cutting Board

Teak - Oliebehandlet / Geölt / Olíed

TRIP TRAP

BY SKAGERAK

Trip Trap Denmark A/S · triptrap.dk

DK Vedligeholdelsesvejledning

Teak

Dette produkt er fremstillet af massivt teaktræ. Teak er en hård og stabil træsort. Pga. et højt indhold af naturligt imprægnerende olier er teak meget modstandsdygtigt over for råd og svamp. Derfor er teak et ideelt materiale til brugsartikler, der anvendes både inde og ude.

Skærebrættet kan ved udpakning virke spættet og fedtet. Fedtet skyldes, den oliebehandling brættet har fået før indpakning. De spættede pletter er farvepigmentsamlinger, som vil fortage sig, når brættet får lys og luft.

Inden ibrugtagning tilrådes det at afvaske brættet i sæbevand. De bør være opmærksom på, at olien i begyndelsen, mens brættet er nyt, kan udtrække lidt farvestof, som kan give afsmitning på lyse underlag.

Vedligeholdelse

Teaktræet er oliebehandlet for større modstandstyrke. Vi anbefaler derfor at træet jævnlig behandles med en olie – eksempelvis Køkkenbordsolie – for at bevare glød og modstandsdygtighed. Olieres produktet ikke regelmæssigt, kan det med tiden patinere og få en sølvgrå overflade. I begge tilfælde vil træet fortsat være modstandsdygtigt over for råd og svamp – det vil blot have forskelligt udseende (se www.woca.dk).

Rengøring

Vi anbefaler at skærebrættet afvaskes på begge sider, hvorefter det sættes på højkant ved tørring.

Afvaskning må ikke foretages i opvaskemaskine, og tørring må ikke foregå direkte på varmekilde.

Bortskaffelse

Produktet bortskaffes på kommunal modtagestation for affald.

DE Pflegeanleitung

Teak

Dieses Produkt ist aus massivem Teakholz. Teak ist eine harte und dauerhafte Holzart. Wegen seines hohen Gehalts an natürlichen imprägnierenden Ölen ist Teak sehr widerstandsfähig gegenüber Fäule und Pilzbefall. Daher ist Teak ein ideales Material für Gebrauchsgegenstände für drinnen und draußen.

Das Schneidebrett mag beim Auspacken fleckig und fettig aussehen. Das Fett ist auf das Ölen des Brettes vor der Verpackung zurückzuführen. Die Flecke sind Farbpigmentansammlungen, die unter dem Einfluss von Licht und Luft von selbst verschwinden.

Bevor Sie Ihr neues Brett in Gebrauch nehmen, empfiehlt es sich, das Brett mit Seifenwasser abzuwaschen. Dabei bitte beachten, dass das Öl anfangs, solange das Brett neu ist, ein wenig Farbstoff herausziehen kann, das auf helle Unterlagen abfärbt.

Pflege

Das Teakholz ist zwecks größerer Widerstandsfähigkeit mit Öl behandelt. Wir empfehlen, das Holz regelmäßig mit Öl zu behandeln – z.B. Arbeitsplattenöl – um Schimmel und Widerstandskraft zu bewahren. Wird das Holz nicht regelmäßig geölt, so patiniert es mit der Zeit und erhält eine silbergraue Oberfläche. In beiden Fällen bleibt das Holz widerstandsfähig gegen Fäule und Pilzbefall – nur das Aussehen ist unterschiedlich.

Reinigung

Wir empfehlen, das Schneidebrett auf beiden Seiten abzuwaschen und zum Trocknen hochkant zu stellen.

Bitte das Brett nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, oder auf einem warmen element trocknen.

Entsorgung

Das Produkt ist in einer kommunalen Abfallsammelstelle zu entsorgen.

UK Maintenance instruction

Teak

This product is produced in solid teak wood. Teak is a hard and sturdy type of wood. Its high content of natural impregnating oils makes teak highly resistant to rot and fungus. For this reason, teak is an ideal material for everyday household articles that are used both outdoors and in.

When you unwrap your new cutting board, you may find it stained and greasy. The greasy look comes from the oil finish we applied to the board before wrapping it.

The stains are accumulations of colouring matter which will disappear as the board is exposed to light and air.

Before using your cutting board for the first time, please take care to clean it in soapy water. In the beginning, while the board is new, the oil may extract some of the colouring matter. This may leave stains on a light base.

Maintenance

The teak has been treated with oil to improve its resistance. Therefore, we recommend that you treat the wood at regular intervals with an oil – ex.

Worktop Oil – to preserve the glow and resistance. If the product is not oiled continuously, the surface may change colour over time and become silvery grey. In both cases the wood is still resistant to rot and fungus – its appearance will merely change (see www.woca.dk).

Cleaning

We recommend washing both sides of the chopping board and then propping it up on its shorter edge to dry.

Never wash your board in a dishwasher, or dry it on a hot element.

Disposal

Dispose of the product at a municipal waste receiving station.

Alle vejledninger findes online på: / Alle Anleitungen finden Sie online unter:
All sets of instructions can be found online at:

triptrap.dk