

**PL Instrukcja pielęgnacji i użytkowania**  
**DESKA DO KROJENIA Z DREWNA&BAMBUSA**

- Nie wkładać do zmywarki. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić gorącą wodą (65°C) i płynem do naczyń, następnie spłukać dużą ilością wody. Po użyciu zawsze dokładnie wyczyścić gorącą wodą i płynem do mycia naczyń i nie pozostawiać na dłuższy czas w wodzie.
- Proszę zawsze zwrócić uwagę na czystość przyborów do mycia. W razie potrzeby wymienić gąbkę lub szczotkę.
- Po wymyciu pozostawić do wyschnięcia w pozycji pionowej i odłożyć w miejsce przechowywania dopiero po wyschnięciu.
- Pielęgnować deskę do krojenia regularnie za pomocą dostępnego w handlu oleju spożywczego o neutralnym smaku. Wetrzeć olej i pozostawić do wyschnięcia na podłożu, które wchłonie nadmiar oleju.
- Ocet dezynfekuje deskę do krojenia w delikatny i naturalny sposób. W celu regularnej dezynfekcji zalecamy podgrzanie deski do krojenia na kilka minut do temperatury ok. 65°C.



- Odstające drzazgi należy usuwać odpowiednim dłutem lub nadającym się do tego ostrzem noża. Proszę przy tym uważać, aby się nie skaleczyć!
- Jeśli deska ma znaczne ślady użytkowania i ewentualne odbarwienia, zalecamy wymianę na nowy produkt.