

Before using for the first time

Products made of wood are easier to keep clean and free from grease marks if they are treated with oil before using for the first time. This will also improve the wood's natural resistance to moisture. Use an oil that is suitable for contact with food, for instance mineral oil or vegetable oil. Oil the chopping board once, on both sides, and wipe off any surplus. Repeat the treatment 24 hours later. This should be repeated regularly, at least 5-6 times per year.

Cleaning and maintenance

- Clean the chopping board by wiping with a damp cloth or scrubbing with a brush, warm water and a mild soap. Do not soak the board or leave it in water for a prolonged period of time. This can cause cracks in the wood. To avoid warping, use both sides of the board.
- Dry the chopping board or allow it to dry naturally, standing on end. Do not expose the product to high temperatures to speed up the drying process.
- To recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper and re-oil it.



Design and Quality
IKEA of Sweden

繁中

第一次使用前

第一次使用前塗上保養油。木質產品容易保持乾淨，不會留下油漬，也可提高木頭的天然防潮性。請使用適用於木頭的保養油，如礦物油或植物油。在砧板的兩面塗上保養油，並擦掉多餘的保養油，靜置24小時後再塗上保養油。之後應定期塗保養油，一年5-6次。

清潔與保養

- 用濕布或刷子、溫水及溫和肥皂清洗砧板。不可將砧板長時間浸泡在水中，以免造成木頭破裂。請兩面交替使用，以免砧板變形。
- 擦乾砧板，或將砧板直立放置，自然晾乾。不可將砧板置於高溫環境下，快速乾燥。
- 修復砧板時，可用細砂紙磨平表面並重新上油。

한국어

처음 사용하기 전에

목재로 제작된 제품은 처음 사용하기 전에 오일로 처리해주면 세척하기 쉽고 얼룩이 남지 않도록 관리할 수 있습니다. 오일로 처리해 주면 목재 고유의 습기에 대한 저항이 더욱 강해집니다. 동물성, 식물성 오일과 같은 음식에 닿아도 되는 오일을 사용하세요. 도마 양면에 오일을 바른다음, 24시간 후에 오일을 다시한번 발라주세요. 1년에 5~6번씩 정기적으로 오일을 발라주세요.

세척과 관리

- 젖은 천 또는 따뜻한 물과 순한 세제를 묻힌 솔로 도마를 닦아주세요. 제품을 장시간 물에 담도록 두지 마세요. 물에 담가두거나 젖은 상태로 두면 나무가 갈라질 수 있습니다. 나무가 휘는 것을 방지하려면 도마의 양쪽면을 번갈아 사용하세요.
- 세척후 물기를 닦아내거나 세워서 자연 건조시키세요. 빨리 건조시키기 위해 높은 온도에 노출하면 안됩니다.
- 표면을 사포로 밀고 오일을 다시 발라주면 다시 새것처럼 사용할 수 있습니다.

日本語

初めてご使用になる前に

木製品は、初めて使用前にオイルを塗っておくと油汚れが付きにくくなり、お手入れが楽になります。また、木材が本来持つ耐湿性もさらに高まります。オイルはミネラルオイルや植物油などの食品にふれても安全なものを使用してください。まず初めにまな板の両面にオイルを一度塗り、余分なオイルを拭き取ったあと、24時間経ってからもう一度この手順を繰り返してください。ご使用後は、少なくとも年に5、6回程度、上記のお手入れを行ってください。

洗浄とお手入れ方法

- まな板を洗浄するには、湿らせた布で拭くか、ぬるま湯と中性洗剤を使用してブラシでこすってください。まな板を長時間水に漬けないでください。木がひび割れる原因となります。まな板が反らないようにするには、両面を使用してください。
- まな板を乾かすには立てて置き、自然乾燥させてください。乾燥を速めるために高温にさらさないでください。
- まな板を直し直すには、表面にサンドペーパーをかけた後、オイルを塗ってください。

Sebelum digunakan untuk pertama kali

Produk yang terbuat dari kayu lebih mudah dibersihkan dan bebas dari lemak jika produk dilapisi dengan minyak sebelum digunakan untuk pertama kali. Hal ini akan meningkatkan ketahanan alami kayu terhadap air. Gunakan minyak yang aman untuk makanan, misalnya minyak mineral atau minyak sayur. Beri minyak pada talenan satu kali di kedua sisi lalu bersihkan sisanya. Ulangi lagi dalam waktu 24 jam. Pemberian minyak seharusnya dilakukan secara teratur, setidaknya 5-6 kali per tahun.

Pembersihan dan pemeliharaan

- Bersihkan papan potong menggunakan kain lembab atau gosok dengan sikat, air hangat dan sabun ringan. Jangan biarkan berada dalam air untuk jangka waktu yang lama. Ini dapat menyebabkan kayu meretak. Agar tidak melengkung, gunakanlah kedua sisi papan.
- Keringkan papan potong secara alami atau biarkan berdiri kering. Jangan jemur pada suhu tinggi untuk mempercepat proses pengeringan.
- Untuk pemulihan kembali keadaan, cukup amplas permukaan dengan kertas pasir halus dan sapukan kembali dengan minyak.

Sebelum pertama kali diguna

Produk diperbuat daripada kayu mudah dibersihkan dan bebas daripada kesan gris jika ia dirawat dengan minyak sebelum diguna untuk kali pertama. Ini juga akan memperbaiki ketahanan semula jadi kayu terhadap kelembapan. Guna minyak yang sesuai untuk sentuhan dengan makanan, contoh, minyak galian atau sayuran. Minyakkan landas cincang sekali, pada kedua-dua sisi, dan lap berlebihan. Ulangi rawatan 24 jam kemudian. Ini sepatutnya kerap diulang, sekurang-kurangnya 5-6 kali setahun

Membersih dan menyelenggara

- Untuk membersihkan landas cincang, lap dengan kain lembap atau memberusnya menggunakan air suam dan sabun lembut. Jangan rendam landas cincang atau biarkan dalam air untuk jangkamasa yang lama. Ini akan menyebabkan kayu merekah.
- Keringkan landas cincang secara menegak atau biarkan ia kering secara semulajadi. Jangan dedahkan produk kepada suhu yang tinggi untuk mempercepatkan proses pengeringan.
- Untuk menjaga produk, cuma empelas permukaan dengan kertas pasir halus dan sapu minyak lagi.

قبل الاستخدام لأول مرة

المنتجات المصنوعة من الخشب أسهل في المحافظة على نظافتها وخلوها من علامات الشحوم إذا تم معالجتها بالزيت قبل استخدامها لأول مرة. وهذا سوف يحسن أيضاً من مقاومة الخشب الطبيعية للرطوبة. استخدم زيت مناسب في ملامسة الأطعمة مثل الزيوت المعدنية أو النباتية. زيتي لوح التقطيع مرة واحدة، على كلا الجانبين، وامسح أي فائض. كرري المعالجة بعد مرور 24 ساعة. وينبغي تكرار هذه المعالجة بانتظام، على الأقل 5-6 مرات في السنة.

العناية و التنظيف

- نظف لوح التقطيع بقطعة مبللة أو فرشاة تنظيف، ماء دافئ وصابون معتدل. لاتتركه في الماء لفترة طويلة من الوقت. ممكن أن يسبب هذا تشققات في اللوح. لتجنب التشويه استخدم كلا الجانبين.
- جفف لوح التقطيع او اتركه يجف تلقائياً، ضعه على حافظه. لا تعرضه لدرجة حرارة عالية وذلك من اجل الإسراع في عملية التجفيف.
- لتجديد المنتج ببساطة صنفر سطحه بصفرة ناعمة ثم ادهنه من جديد.

ไทย**การดูแลก่อนเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไม้**

ก่อนเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไม้ ควรทาน้ำมันเคลือบผิวให้ทั่ว เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายและไม่มีคราบไขมันจับเมื่อนำไปใช้ นอกจากนี้ การทาน้ำมันยังช่วยให้ผลิตภัณฑ์ทนต่อความชื้นได้ดียิ่งขึ้น ให้ใช้น้ำมันที่ปลอดภัยกับอาหาร เช่นน้ำมันแร่หรือน้ำมันพืช ทาน้ำมันให้ทั่วเขียงทั้งสองด้าน จากนั้นจึงเช็ดน้ำมันส่วนเกินออกทิ้งไว้ให้แห้ง 24 ชั่วโมงแล้วทาทาซ้ำอีกครั้ง ควรทาน้ำมันเป็นประจำ อย่างน้อยปีละ 5-6 ครั้ง

การทำความสะอาดและการรักษา

- เช็ดทำความสะอาดเขียงด้วยผ้าหมาด หรือจะใช้แปรงขัดก็ได้ โดยขัดด้วยน้ำอุ่นกับน้ำสบู่อ่อน หรือนำเขียงไปแช่น้ำ หรือปล่อยให้โดนน้ำเป็นเวลานานๆ เพราะอาจเกิดรอยแตกในเนื้อไม้ได้ และควรใช้เขียงทั้งสองด้าน เพื่อไม่ให้เขียงงอหรือผิดรูป
- เช็ดเขียงให้แห้งหรือปล่อยให้แห้งเอง โดยจับตั้งขึ้น แต่ระวังอย่าให้ถูกลมหรือแสงแดด
- เพื่อรักษาเนื้อไม้ให้อยู่ในสภาพดี ใช้กระดาษทรายละเอียดขัดแล้วขัดโลมน้ำมันซ้ำอีกครั้ง