

STOLTHET

Design Friso Wiersma



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español

Mantenimiento y limpieza

Limpiar la tabla de cortar con un paño húmedo o fregándola con un cepillo, agua caliente y un jabón neutro. No dejar la tabla en remojo o en contacto con humedad durante un período prolongado, porque se podría agrietar.

Secar la tabla cuidadosamente o dejar que se seque al aire colocándola en vertical. Nunca se debe acelerar el proceso de secado sometiendo la tabla a temperaturas altas.

Para proteger la tabla de forma fácil y aumentar su resistencia a la grasa y la humedad, se debe tratar con aceite aprobado para el contacto con alimentos o aceite vegetal.

Para reacondicionar la tabla, lijar la superficie con papel de lija fino, aplicar aceite y eliminar el sobrante. Se debe repetir con regularidad, según la frecuencia de uso, pero 1 o 2 veces al año como mínimo.

中文

护理和清洁

清洁砧板时，可用湿布擦拭或用刷子蘸取温水和中性肥皂擦洗。请勿将砧板长时间浸泡或放置在水中。这会导致木材开裂。

晾干砧板或直立放置砧板，待其自然晾干。切勿将砧板暴露在高温下以加快干燥过程。

为了更好地保护砧板免受油脂侵蚀并提高其天然防潮性，应在表面涂覆可与食物接触的油（例如植物油）。

对此产品进行护理时，只需使用细砂纸打磨表面，上油，然后擦去多余的油即可。应定期重复此操作，护理的频率取决于产品使用频率，但每年应至少护理1-2次。

한국어

관리와 세척

도마는 젖은 천으로 닦거나 브러시, 따뜻한 물, 순한 비누로 문질러 닦습니다. 도마를 장시간 물에 담그지 마세요.

목재에 갈라짐이 생길 수 있습니다.

도마를 말리거나 자연스럽게 말려서 건조시켜 주세요. 건조 속도를 높이기 위해 제품을 고온에 노출시키지 마세요.

도마를 기름기로부터 쉽게 보호하고 습기에 대한 저항력을 높이려면 식물성 오일과 같이 식용으로 승인된 기름으로 처리해야 합니다.

제품을 다시 보수하려면 고온 사포로 사포질을 하고 오일로 한 번 닦아내면 됩니다. 주기적인 관리가 필요하며, 사용 빈도에 따라 1년에 1~2 회 이상을 권장합니다.

English

Care and cleaning

Clean the chopping board by wiping with a wet 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.

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 make it easier to protect your chopping board against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil.

To recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper, oil once and wipe off any surplus oil. This should be repeated regularly, how often depends on how frequently the product is used, at least 1-2 times per year.

Portugues

Cuidados de manutenção e limpeza

Limpe a tábua de cortar com um pano húmido ou esfregando com uma escova, água tépida e detergente suave. Não mergulhe a tábua de cortar nem a deixe em contacto com a água durante um período prolongado de tempo, pois isso pode causar fendas na madeira.

Seque a tábua de cortar ou deixe que seque ao natural, em pé. Não exponha o produto a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.

Para ser mais fácil proteger a tábua de cortar contra a gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, deve efetuar um tratamento com óleo apropriado para entrar em contacto com alimentos como, por exemplo, óleo vegetal.

Para renovar este artigo, lixe a superfície com um papel de lixa fino, aplique óleo e remova o excesso. Este tratamento deve ser repetido com regularidade, dependendo das vezes que usa o artigo, no mínimo, 1 a 2 vezes por ano.

繁體

保養與清潔

用濕布或刷子以溫水及溫和肥皂清洗砧板。不可將砧板長時間浸泡在水中，以免造成木材破裂。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。

為免砧板沾上油脂污垢及提升其天然抗潮力，在首次使用前可塗上食用油，如植物油。

修復砧板時，可用細砂紙磨平表面並重新上油，再擦去多餘的油分即可。根據砧板的使用頻率，定期重複此保養步驟，每年至少1-2次。

日本語

お手入れ方法

湿らせた布でふくか、ブラシに石けんを溶かしたぬるま湯をつけてこすってください。長時間水につけたままにしたり、濡れたままで放置しないでください。ひび割れの原因となります。

まな板は立てた状態で自然乾燥させてください。速く乾かすために高温にさらさないでください。

まな板に油脂汚れをつきにくくし、また木製品が本来持つ耐湿性が増すよう、植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってください。

使い始めの状態を保つには、ときどき目の細かいサンドペーパーで表面をこすり、オイルを塗り直してください。使用頻度にもよりますが、少なくとも年に1~2回はこのお手入れを行ってください。

Bahasa Indonesia

Cara merawat dan membersihkan

Bersihkan talenan dengan mengelapnya menggunakan kain basah atau gosok dengan sikat, air hangat, dan sabun lembut. Jangan rendam talenan atau biarkannya di air dalam waktu yang lama. Hal ini dapat menyebabkan retakan pada kayu.

Keringkan talenan atau biarkan mengering secara alami, berdirikan di ujungnya. Hindarkan produk ini dari suhu tinggi untuk mempercepat proses pengeringan.

Agar lebih mudah melindungi talenan Anda dari minyak dan untuk meningkatkan ketahanan alami terhadap kelembapan, talenan harus dilapisi dengan minyak yang disetujui untuk kontak dengan makanan, misalnya minyak sayur.

Untuk merekondisi produk, cukup ampelas permukaan dengan kertas ampelas halus, minyakl sesekali dan bersihkan sisa minyak. Ulangi secara teratur, seberapa sering tergantung pada seberapa sering produk digunakan, setidaknya 1-2 kali per tahun.

عربي

العناية والتنظيف

نظفي لوح التقطيع بمسحه بقطعة قماش مبللة أو بفرشاة وماء دافئ وصابون لطيف. لا تنفعي اللوح أو تتركيه في الماء لفترة طويلة من الزمن. فقد يؤدي ذلك إلى تشققات في الخشب. جففي لوح التقطيع أو اتركيه يجف بشكل طبيعي, بوضعه واقفاً على طرفه. لا تعرضي المنتج لدرجات حرارة عالية لتسريع عملية التجفيف.

لكي يكون سهلاً حماية لوح التقطيع من الدهون ولزيادة مقاومته الطبيعية للرطوبة, يجب معالجته بزيت معتمد لملامسته للأطعمة, مثل الزيت النباتي.

لتجديد المنتج, ما عليك سوى صنفرة السطح بورق صنفرة ناعم, قومي بالتزبيت لمرة واحدة, وامسحي الفائض من الزيت. يجب تكرار هذه العملية بانتظام, ويعتمد عدد مرات التكرار على استخدامك للمنتج, على الأقل لمرة أو مرتين في السنة.

Bahasa Malaysia

Penjagaan dan pembersihan

Bersihkan landas cencang dengan mengelap menggunakan kain basah atau gosok dengan berus, air suam dan sabun lembut. Jangan rendam landas atau biarkannya di dalam air untuk jangka masa yang lama. Ini boleh menyebabkan keretakan pada kayu.

Keringkan landas cencang atau biarkan kering secara semula jadi, tegak di hujungnya. Jangan dedahkan produk pada suhu tinggi bagi mempercepatkan proses pengeringan.

Untuk lebih mudah melindungi landas cencang anda daripada minyak dan meningkatkan daya tahan semula jadi terhadap kelembapan, ia harus dirawat dengan minyak yang diluluskan untuk bersentuhan dengan makanan, misalnya minyak sayuran.

Untuk memperbaiki semula produk, hanya empelas permukaannya dengan kertas pasir halus, minyakkan sekali dan kesat lebihn minyak. Ini harus diulang secara berkala, kekerapan bergantung pada sekerap mana penggunaan produk tersebut, sekurang-kurangnya 1-2 kali setahun.

ไทย

วิธีดูแลและทำความสะอาด

ทำความสะอาดเขียงด้วยผ้าเปียกผสมน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานอ่อนๆ หรือขัดด้วยแปรง เพื่อยืดระยะเวลาการใช้งาน อย่าแช่เขียงไว้ในน้ำเนื่องจากไม้อาจแตกได้

เข็ดเขียงให้แห้งหรือปล่อยให้แห้งโดยตั้งทิ้งไว้ ห้ามนำไปไว้ในที่ที่มีอุณหภูมิสูงเพื่อเร่งให้แห้งไ้

หากต้องการปกป้องเขียงจากคราบไขมันและเพิ่มความทนทานต่อความชื้น ควรทาด้วยน้ำมันที่ปลอดภัยต่อการสัมผัสกับอาหาร เช่น น้ำมันพืช

หากต้องการบำรุงรักษาให้มีสภาพดั้งเดิม ให้ใช้กระดาษทรายเบอร์ละเอียดบนผิวเขียง ทาน้ำมันเคลือบกัน และเข็ดคราบน้ำมันที่เหลือออก ควรบำรุงรักษาอยู่เสมอโดยขึ้นอยู่กับความถี่ในการใช้สินค้า อย่างน้อย 1-2 ครั้งต่อปี

Tiếng Việt

Chăm sóc và vệ sinh

Để vệ sinh thớt, hãy lau bằng khăn ẩm hoặc chà bằng bàn chải, nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Không ngâm thớt trong nước hoặc để thớt trong nước quá lâu vì gỗ có thể bị nứt.

Lau khô thớt hoặc dựng thớt lên để khô tự nhiên. Không để thớt tiếp xúc với nhiệt độ cao nhằm đẩy nhanh quá trình làm khô.

Để dễ dàng bảo vệ thớt khỏi dầu mỡ và tăng khả năng chống ẩm tự nhiên của thớt, hãy xử lí thớt bằng loại dầu an toàn để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; ví dụ như dầu thực vật.

Để làm mới sản phẩm, chỉ cần chà nhám bề mặt với giấy nhám mịn, bôi dầu lại trên bề mặt thớt và lau sạch phần dầu thừa. Nên lặp lại thường xuyên, tần suất xử lí tùy thuộc vào tần suất sử dụng nhưng ít nhất nên làm 1-2 lần/năm.