

Tillykke med dit nye håndlavet endetræs skærebræt.

Kom **ALRIG** dit træskærebræt i opvaskemaskinen !!!!

Sådan bruger du dit nye skærebræt:

Lad aldrig dit nye skærebræt stå uvasket alt for længe, vask det grundigt med en mild sæbe og tør det af med et viskestykke, og lad det derefter lufttørre, undlad at ligge det i en eventuel skuffe, før det er helt tørt.

Sådan vedligeholder du dit nye skærebræt:

For at dit skærebræt kan holde længe, skal det have lidt olie en gang i mellem, gerne en vindruekerneolie, værd opmærksom på **IKKE at anvende terpentin, linolier eller andre olier, der ikke er fødevarerikke**.

Sådan fjerner du ubehagelig lugt fra skærebrættet

Skær en citron midt over, og kom en skefuld groft salt ud over brættet, og gnid derefter med den halve citron hen over brættet, derefter vask brættet med varmt vand og mild sæbe og tør det af.

Fjernelse af ridser eller gøre overflade glat:

Gøres når skærebrættet er tørt (da det ellers kan skade brættet), slib brættet med fint sandpapir (korn 180~320) med blød hånd. Vask brættet og efterbehandle brættet med lidt olie.

HVORNÅR TRÆNGER SKÆREBRÆTTET TIL PLEJE

Der er mange faktorer der afgør, om skærebrættet skal have en behandling, såsom rummets luftfugtighed, hvor ofte det bruges, hvor hårdt der skæres i brættet.

Symptomerne kan defineres ved:

1. Skærebrættet føles lettere.
2. Der begynder at komme mørke/lyse pletter på overfladen
3. Skærebrættet er blevet tørt og ru.
4. Der begynder at komme mikro revner på skærebrættes sider, men er usynlige, men kan føles med en finger.
5. Overflade væske forsvinder med i træet.

Håber du vil få meget glæde af dit nye endetræsskærebræt

Med venlig hilsen Rode