

Beste plank eigenaar,

Gefeliciteerd met dit duurzame natuur product, neem even de tijd om onderstaande te lezen om zo lang mogelijk plezier van uw aankoop / cadeau te hebben.

Het schoonmaken van een houten snijplank is erg simpel wanneer deze geolied is. Gebruik dunne olie die geschikt is voor het bereiden van voedsel, b.v druivenpit olie. Regelmatig behandelen met olie maakt dat de plank beter bestand is tegen vetvlekken, vuil, geurtjes en vocht. Omdat een geoliede plank minder makkelijk vocht opneemt blijft hij langer schoon en netjes en neemt de kans op scheuren af.

Schoonmaken kan met een vochtige doek of met heet water en een borstel. Afwasmiddel is niet beslist nodig, hout bevat namelijk zelf antibacteriële eigenschappen. Wanneer u het toch een prettiger idee vindt kunt u gewoon afwasmiddel gebruiken, de plank moet dan wel wat vaker geolied worden. Droog de plank direct na het schoonmaken af en laat hem rechtopstaand drogen zodat de plank gelijkmatig aan beide kanten kan drogen, doe dit niet naast of op een warmtebron of in de volle zon.

Af en toe kunt u de plank extra schoonmaken, breng een laag zout aan op het snijvlak met daar overheen een natte doek. Laat dit een nachtje staan, veeg daarna het zout van de plank en spoel hem af. Zet de plank weer in de olie als deze droog is. Kwajike geurtjes zoals die van knoflook en ui kunt u verminderen door het snijvlak in te wrijven met citroen.

Als er diepe sneden in komen kunt u de plank schuren en daarna weer in de olie zetten. Als u de plank helemaal zat bent is het tijd om een andere te kopen, het liefst bij Grutzk.

De kleine lettertjes: Hout is een natuurproduct en kan daarom door middel van temperatuur en vocht gaan krimpen of uitzetten. Hierdoor is het mogelijk dat de plank kan gaan scheuren of krom trekken. Hier is niets tegen te doen en valt daarom ook niet onder garantie. Een goed geoliede plank is minder vatbaar voor scheuren en krom trekken.

De plank mag nooit in de vaatwasser.