

Инструкция по уходу за деревянной посудой

Подготовка к использованию:

1. Перед первым использованием ополосните деревянное изделие в тёплой воде без добавления моющих средств.
 2. Протрите предмет впитывающей тканью.
 3. Оставьте его на 1–2 часа, чтобы испарилась вся влага.
 4. Смажьте посуду льняным или другим пищевым маслом для того, чтобы она была устойчива к изменениям температуры и уровня влажности в помещении.
- Оставьте ещё на несколько часов.
После этого посудой можно пользоваться!

Правила ухода:

- для защиты от бактерии раз в месяц протирайте посуду спиртом;
- не оставляете изделия надолго в воде, так как дерево впитывает влагу и по мере высыхания может растрескаться;
- храните посуду в месте, куда не попадают солнечные лучи и влага;
- мойте изделия только вручную, мягкой губкой с добавлением небольшого количества моющего средства;
- не оставляете деревянную посуду грязной или мокрой надолго;
- после мытья тщательно протрите изделия и высушите в вертикальном положении.

Советы

1. При появлении постороннего запаха обработайте поверхность лимонным соком.
2. Если форма тарелки изменилась, тщательно просушите её, затем пропитайте изделие льняным маслом и накройте поверхность тяжёлым предметом. Зафиксируйте пресс на 12 часов.
3. Если разделочная доска стала шершавой, пройдитесь по ней мелкозернистой наждачной бумагой.
4. Раз в 3–4 месяца обрабатывайте посуду льняным маслом. Нанесите его на мягкую ткань и протрите сухое изделие, затем удалите излишки чистой салфеткой.