

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА ПОСУДОЙ ИЗ ДЕРЕВА.**

**Следуя данным условиям, можно качественно очистить деревянную кухонную утварь:**

1. Всегда мойте вручную. Длительные циклы посудомоечной машины, высокие температуры и агрессивные моющие средства разрушат покрытие и проникнут в структуру дерева. Результатом будет посеревшая и ворсистая посуда с коротким сроком службы.
2. Используйте горячую воду, губку и мягкие средства для мытья посуды. Для устранения сильных пищевых запахов потрите посуду содой, соком лимона или крупной солью, затем подождите 3 минуты и смойте. При необходимости удаления пятен или неровностей с поверхности используйте мелкую наждачную бумагу.
3. Тщательно протрите сухой тканью и подоприте для полной просушки. Это позволит обеспечить как можно больший поток воздуха вокруг, помогающий изделиям равномерно высохнуть и свести к минимуму эффекты расширения и сжатия, которые происходят при намокании древесины.

### **Как сохранить внешний вид и поддержать дерево в надлежащем состоянии?**

Примерно раз в 1-6 месяцев, в зависимости от частоты использования и мытья, следует смазывать деревянную кухонную утварь маслом. Это сформирует защитный барьер, который поможет контролировать естественное стремление древесины к колебаниям содержания влаги. Таким образом вы предотвращаете выцветание, трещины, плесень и раскалывание, а также помогаете дереву стать более устойчивым к появлению пятен и впитыванию запахов.

Важно использовать подходящие масла, которые защитят вашу древесину, но не придадут ей лишних свойств:

1. Масло грецкого ореха и льняное масло. Оно не сохнет и поэтому его часто рекомендуют. Однако такие масла могут вызвать ощущение липкости, поэтому их стоит наносить тонкими слоями на посуду, которая часто используется и моется. Использовать с осторожностью, если у вас аллергия на орехи.
2. Пчелиный воск. Безопасен для употребления в пищу, придает посуде красивую, блестящую и гладкую поверхность, а также повышает водонепроницаемость. Большим минусом является то, что он имеет тенденцию затвердевать при комнатной температуре, а затем плавиться при высокой.

Существует довольно много «древесных масел», представляющих собой комбинацию масла и воска, и многие могут найти это сочетание самым удачным.

3. Минеральные масла на нефтяной основе. Они полностью безопасны для пищевых продуктов, очень хорошо проникают в структуру древесины, не сохнут, не оставляют липких следов и не имеют запаха. Также большим плюсом является долгий срок хранения.

### **Как смазать деревянную посуду маслом?**

1. Налейте небольшое количество масла прямо на поверхность.
2. Используя чистую тряпку без ворса, протрите масло по всей площади, затем дайте составу впитаться в древесину на 15-20 минут.
3. Используйте вторую чистую тряпку для полировки поверхности дерева и удаления излишков масла. После этого посуду оставляют на 24 часа для полного впитывания состава.

Деревянная посуда прослужит долгие годы, если вы будете следовать всем рекомендациям и уделять совсем немного времени на уход.

**Соблюдение данных рекомендаций поможет Вам избежать неприятных ситуаций при использовании.**