

Рекомендации по уходу за деревянными досками

Правильный уход (мытьё, сушка и правильное хранение) необходим для того, чтобы ваша разделочная доска (подставка) дольше сохраняла первоначальный вид и функциональность.

- Перед первым использованием вымойте доску теплой водой с нейтральным мягким моющим средством и тщательно вытрите. Дайте доске высохнуть.
- Протрите доску минеральным маслом* и дайте впитаться, после этого удалите остатки масла сухой чистой салфеткой.

* для обработки доски вы можете использовать натуральное минеральное масло (есть специальные минеральные масла для разделочных досок), его смесь с разогретым пчелиным воском (пропорция 4:1), натуральное льняное или вазелиновое масло. Нельзя применять пищевые масла (растительное, сливочное, оливковое) — масло внутри доски начнёт портиться, категорически нельзя применять технические масла – это опасно для здоровья.

- После каждого применения мойте доску водой с нейтральным моющим средством, вытирайте тряпичным полотенцем. Протирайте разделочную доску натуральным минеральным маслом не реже одного раза в месяц.
- Всегда давайте разделочной доске высохнуть перед хранением. Храните доску в хорошо проветриваемом месте.
- Во время мытья никогда не пользуйтесь металлической щеткой и не оставляйте доску в воде на продолжительное время. Не мойте деревянные разделочные доски в посудомоечных машинах.
- Чтобы избавиться от сильных пищевых запахов (например, чеснока, лука или рыбы), потрите деревянную доску крупной солью, лимоном или пищевой содой. Оставьте вещество на доске на 2 – 3 минуты,

затем вытрите обработанную поверхность доски, промойте и высушите доску.

- Даже при правильном уходе деревянные разделочные доски постепенно изнашиваются. Выбрасывайте деформированные деревянные доски с глубокими царапинами.
- **Используйте отдельные разделочные доски для разделывания сырого мяса, рыбы, нарезки хлеба и других продуктов.** На кухне должно быть минимум 3-4 разделочных доски.