

Caring Instructions for Beech Chopping Boards, Cutlery Inserts, Spice Jar Racks, Knife Blocks

You bought a quality piece of beech component and would like it to last a long time. Please note therefore, that the board is made of solid wood- a natural product- which does react to changes of the environment. When subjected to exceptional environmental influences the chopping board can eventually bow or split. Please always clean from both sides which will then avoid bowing.

The chopping board is already by us with a vegetable oil. Please repeat this process regularly too and let it soak overnight. You may use "household" oils of vegetable basis. Please clean with a mild soap solution and warm water. Let it stand on edge and allow both sides to dry naturally. Please avoid contact to direct sun light and central heating. The chopping board, cutlery insert, spice jar rack and knife block should not be left in water over a longer period and should not be put into a dish washer.

Instructions d'entretien.

Vous avez acheté un produit en hêtre de qualité.

Notez que ce billot en bois massif est un produit naturel qui peut réagir aux conditions d'utilisation. Nettoyez chaque face afin d'éviter qu'il ne se courbe.

Ce billot a déjà été enduit d'huile végétale. Répétez ce procédé régulièrement en laissant sécher toute une nuit. Veillez à utiliser une huile à base végétale.

Pour le nettoyage, utilisez une solution savonneuse avec de l'eau tiède de chaque côté et laissez sécher à l'air.

Évitez le contact avec les rayons directs du soleil et les sources de chaleur.

Ne pas laisser tremper ni mettre au lave-vaisselle.