



Péče a údržba krájecích prkének a servírovacích desek z dubového dřeva Chefs Soul

Omyjte teplou mýdlovou vodou

Po každém použití umyjte dubové prkénko anebo servírovací podnos teplou mýdlovou vodou a měkkou houbičkou nebo hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani agresivní chemikálie, protože by mohly poškodit povrch dřeva.

Pravidelně olejujte

Dubové prkénko anebo servírovací podnos je nutné dobře naolejovat, aby byl zachován jeho vzhled a trvanlivost. Minimálně jednou za měsíc, nebo podle potřeby, použijte potravinářský minerální olej nebo specializovaný olej na krájecí desky. Olej nanášejte ve směru vláken dřeva a nechte jej několik hodin nebo přes noc vsáknout, než setřete jeho přebytek.

Vyvarujte se nadměrnému olejování

Přestože je velmi důležité prkénko pravidelně olejovat, dávejte pozor, abyste ho nepřeoilejovali. Použití příliš velkého množství oleje může vést k lepkavému nebo mastnému povrchu, který nemusí být ideální pro přípravu potravin.

Skladování v horizontální poloze

Krájecí prkénko anebo servírovací podnos skladujte na rovném povrchu, nejlépe na chladném a suchém místě. Vyvarujte se skladování na hraně, protože to může časem způsobit pokřivení nebo poškození prkénka.

Zabraňte dlouhodobému působení vlhkosti

Na prkénku anebo servírovacím podnosu nenechávejte dlouhou dobu vlhké nebo mokré suroviny, jako je sýr nebo ovoce. Vlhkost může pronikat do dřeva a vést ke vzniku skvrn nebo až k deformaci. Přebytečnou vlhkost po použití vždy ihned setřete.

Pravidelně kontrolujte, zda není předmět poškozen

Pravidelně kontrolujte, zda prkénko na krájení anebo servírovací podnos nevykazuje známky opotřebení, prasklin nebo hlubokých řezů. Pokud si všimnete jakéhokoli poškození, místo lehce přebrouste a znovu na něj naneste olej k ochraně dřeva.

Používejte samostatné prkénka pro různé potraviny

Abyste zabránili křížové kontaminaci, používejte pro různé druhy potravin samostatná prkénka, například jedno na maso a druhé na ovoce a zeleninu. Tento postup pomáhá zachovat bezpečnost potravin a zabraňuje přenosu pachů mezi potravinami.

Dodržováním těchto pokynů pro péči zajistíte, že vaše prkénko na krájení z dubového dřeva zůstane ve výborném stavu a bude spolehlivou plochou pro přípravu a servírování potravin.