

Instructieblad voor Houten Snij- en Serveerplanken

Bedankt voor uw aankoop! Uw plank is met zorg vervaardigd uit hoogwaardig hout en behandeld met voedselveilige olie en bijenwas. Met de juiste verzorging zal uw plank jarenlang meegaan.

Gebruik & Onderhoud 1. Reiniging

- Reinig de plank na elk gebruik met warm water en een mild sopje.
- Gebruik geen vaatwasser, koelkast of magnetron — dit kan het hout beschadigen.
- Laat de plank rechtop drogen zodat beide zijden kunnen ademen.

2. Onderhoudsolie (voedselveilige olie gebruiken)

- Olie de plank maandelijks opnieuw in met voedselveilige olie.
- Breng de olie gelijkmatig aan, laat 20–30 minuten intrekken en veeg overtollige olie weg.

3. Was/bijenwas Afwerking

- Voor extra bescherming kunt u elke 2–3 maanden een dunne laag bijenwas of "board butter" aanbrengen.

4. Vlekken & Geur verwijderen

- Strooi grof zout op de plank en wrijf met een halve citroen.
- Spoel af en laat goed drogen.

5. Wat te vermijden

- Vermijd langdurig contact met water.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Stel de plank niet bloot aan extreme temperatuurwisselingen.

Levensduur & Schuren

- Om oppervlakkige snijsporen te verwijderen kunt u de plank licht opschuren.
- Werk in stappen naar korrel 220 voor het beste resultaat.

Tips voor optimaal gebruik

- Gebruik beide zijden van de plank om kromtrekken te voorkomen.
- Snijd bij voorkeur niet op zachte houtsoorten voor zeer scherpe messen.
- Gebruik de serveerzijde niet als snijzijde.

Dank voor uw vertrouwen & veel plezier met uw nieuwe plank!