



Snijplank onderhoudsfiche

Deze houten snijplank is met zorg en liefde gemaakt. Hout is echter een natuurproduct en dit betekent dat er moet rekening gehouden worden met zijn natuurlijke eigenschappen. Hout kan uitzetten of krimpen onder invloed van temperatuur en vochtigheid.

Daarom is deze snijplank vooraf meermaals behandeld met een minerale olie en daarna afgewerkt met een zelf samengestelde mengeling van olie en bijenwas.

De behandeling werkt anti-bacterieel en is water- en vuilafstotend.

Om ze jarenlang te kunnen gebruiken is correct schoonmaken en af en toe een onderhoud noodzakelijk.

Houten snijplank reinigen (elke keer na gebruik)

- Spoel de snijplank af met warm water of wrijf ze af met een vaatdoek/sponsje. Gebruik van afwasmiddel is af te raden, maar kan wel na snijden van rauw vlees, gevogelte of vis. Gebruik hiervoor een vaatdoek, ondergedompeld in water.
- Droog de snijplank goed af! Nat wegleggen zorgt ervoor dat het hout gaat kromtrekken.
- De snijplank mag ABSOLUUT NIET in de vaatwasser.

Houten snijplank oliën/waxen (periodiek of bij dof uitziende plank)

Naast het reinigen is het ook belangrijk om de snijplank te voeden. Hierdoor ontstaat er een nieuwe bescherm laag tegen water en vuil. Advies is om dit maandelijks of tweemaandelijks te doen.

- Zorg ervoor dat de plank volledig droog is.
- Neem een pluisvrije (microvezel) doek en wrijf de plank boven, onder en zijkant in met de bijgeleverde wax.
- Laat de wax een nacht inwerken en wrijf de overtollige wax af met een doek.

U kan ook een olie gebruiken (witte minerale olie of druivenpitolie). Gebruik geen olijfolie, zonnebloempitolie, lijnzaadolie, ... deze worden vies en plakkerig.

Grondig onderhoud (periodiek of bij dof uitziende plank)

Als de snijplank een doffe kleur krijgt of intensief gebruikt is geweest kan ze grondig(er) worden schoongemaakt. Advies is om dit elke 2 à 4 maanden te doen.

- Zorg ervoor dat de plank volledig droog is.
- Snij een citroen in twee en smeer de plank in.
- Strooi hierop grof (zee)zout en neem een stuk keukenpapier of schone vaatdoek.
- Wrijf het sap + zout goed uit over de plank en laat 20 minuten intrekken.
- Spoel de snijplank af met warm water en droog goed af.
- Als de plank droog is, dient ze opnieuw te worden behandeld met wax of olie.