

PORADNIK UŻYTKOWNIKA

Impregnacja desek drewnianych:

Impregnacja drewna sprawia, że materiał nie jest tak chłonny, dzięki temu drewniane naczynia kuchenne nie będą chłoneły tak zapachów i pigmentów zawartych w niektórych przyprawach.

Drewniane niecki pod wpływem oliwy nieco się jeszcze przyciemnią i będą bardziej błyszczące.

1. Przed pierwszym użyciem, zaimpregnuj deskę na jedzenie najlepiej oliwą z oliwek.
2. Pozostaw do całkowitego wchłonięcia oliwy lub wytrzyj korytko papierowym ręcznikiem
3. Po użytkowaniu koryta drewnianego umyj go w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia
4. Wytrzyj nadmiar wody za pomocą papierowego ręcznika i pozostaw taką tacę z drewna do całkowitego wysuszenia na otwartej przestrzeni.
5. Po wyschnięciu tacy ponownie zaimpregnuj ją oliwą.

Najczęstsze błędy popełniane podczas użytkowania desek drewnianych i ostrzeżenia:

1. Nie wkładaj takich drewnianych naczyń do nagrzanego pieca lub piekarnika, bo narażone na wysokie temperatury mogą popękać
2. Nie myj koryt i korytek drewnianych oraz tacek w zmywarce, bo nadmiar wody oraz długi czas moczenia może spowodować różne ubytki oraz zniszczyć deskę.
3. Nie wkładaj mokrych lub wilgotnych naczyń drewnianych do szafki itp., bo może to spowodować, że na desce pojawi się pleśń lub plamy.
4. Impregnuj swoją deskę na przekąski i inne jedzenie w miarę potrzeb i użytkowania a posłuży na długo

KORYTA
w góralskim
stylu



