

## INSTRUKCJA

**Czyszczenie przed pierwszym użyciem:** Przed pierwszym użyciem umyj deskę drewnianą ciepłą wodą i delikatnym detergentem, np mydłem lub płynem do mycia naczyń. Użyj w tym celu miękkiej szcioteczki lub gąbki. Nigdy nie zanurzaj deski w wodzie, ponieważ to może spowodować pęknięcie lub odkształcenie drewna.

**Olejowanie:** W celu zabezpieczenia i przedłużenia żywotności deski drewnianej, regularnie smaruj ją olejem spożywczym. Możesz użyć oleju mineralnego, oleju sezamowego, oleju z oliwek lub specjalnego oleju do drewna spożywczego. Nanieś cienką warstwę oleju na całą powierzchnię deski, włączając jej krawędzie, i pozostaw na pewien czas, aby drewno wchłonęło olej. Następnie usuń nadmiar oleju suchą szmatką.

**Unikaj nadmiernego namaczania:** Nie pozostawiaj deski w wodzie i unikaj moczenia jej na dłużej. Drewno jest podatne na absorpcję wilgoci, co może prowadzić do odkształceń i pęknięcia.

**Czyszczenie po użyciu:** Po każdym użyciu dokładnie umyj deskę ciepłą wodą i mydłem, unikając nadmiernego namaczania. Możesz także użyć octu spożywczego do dezynfekcji powierzchni drewnianej.

**Unikaj krojenia twardych materiałów:** Staraj się unikać krojenia twardych materiałów, takich jak skorupki orzechów czy kości, na desce drewnianej, ponieważ może to uszkodzić jej powierzchnię.

**Czyszczenie i konserwacja oleju:** Jeśli po pewnym czasie zauważysz, że deska zaczyna tracić wygląd lub staje się chropowata, możesz powtórzyć proces olejowania, aby przywrócić jej świeży wygląd.

**Unikaj wystawiania na słońce i źródła ciepła:** Drewniane deski nie powinny być wystawiane na bezpośrednie działanie słońca ani umieszczane blisko źródeł ciepła, ponieważ to może powodować odkształcenia i pęknięcie drewna.

**Regularna wymiana:** Drewniane deski do krojenia mają ograniczoną żywotność. Jeśli zauważysz głębokie rowki, pęknięcia lub inne uszkodzenia, które mogą utrudnić utrzymanie czystości i higieny, rozważ wymianę deski na nową.

## USER MANUAL

**Cleaning before first use:** Before first use, wash the wooden board with warm water and a mild detergent, such as soap or dishwashing liquid. Use a soft brush or sponge for this purpose. Never submerge the board in water as this may cause the wood to crack or warp.

**Oiling:** In order to protect and extend the life of the wooden board, regularly lubricate it with cooking oil. You can use mineral oil, sesame oil, olive oil or a special oil for food wood. Apply a thin layer of oil to the entire surface of the board, including its edges, and leave it for some time so that the wood absorbs the oil. Then remove excess oil with a dry cloth.

**Avoid over-soaking:** Do not leave the board in water and avoid soaking it for longer. Wood is susceptible to moisture absorption, which can lead to warping and cracking.

**Cleaning after use:** Wash the board thoroughly with warm water and soap after each use, avoiding over-soaking. You can also use food vinegar to disinfect the wooden surface.

**Avoid cutting hard materials:** Try to avoid cutting hard materials, such as nut shells or bones, on a wooden board, as this may damage the surface.

**Oil cleaning and maintenance:** If after a while you notice that your board is starting to lose its appearance or become rough, you can repeat the oiling process to restore its fresh appearance.

**Avoid exposure to the sun and heat sources:** Wooden planks should not be exposed to direct sunlight or placed close to heat sources as this can cause warping and cracking of the wood.

**Regular replacement:** Wooden cutting boards have a limited lifespan. If you notice deep grooves, cracks or other damage that can make it difficult to keep clean and hygienic, consider replacing the board with a new one.