

LÄMPLIG

English

Before using for the first time

Products made of wood are easier to keep clean and free from grease marks if they are treated with oil before using for the first time. This will also improve the wood's natural resistance to moisture. Use an oil that is suitable for contact with food, for instance vegetable oil. Oil the chopping board once, on both sides, and wipe off any surplus. Repeat the treatment 24 hours later. This should be repeated regularly, at least 5-6 times per year.

Cleaning and maintenance

- Clean the chopping board by wiping with a damp cloth or scrubbing with a brush, warm water and a mild soap. Do not soak the board or leave it in water for a prolonged period of time. This can cause cracks in the wood. To avoid warping, use both sides of the board.
- Dry the chopping board or allow it to dry naturally, standing on end. Do not expose the product to high temperatures to speed up the drying process.
- To recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper and re-oil it.



Design and Quality
IKEA of Sweden

中文

第一次使用前

木材制成的产品在首次使用前经过上油处理，更易于保持清洁，避免油渍困扰。同时增强木材的天然防潮性。请使用植物油等可与食物接触的油。在砧板两面各抹一次油，擦掉多余的部分。24小时后，再重复操作一次。上油维护需定期进行，每年至少5到6次。

清洁与保养

- 使用湿布清洁砧板，或使用刷子、热水和温和的皂液刷洗砧板。不要将砧板浸泡在水里或长时间地浸泡在水里。这会致使木头开裂。为了避免出现翘曲，请两面使用砧板。
- 擦干砧板，或将砧板立起来放置，使之自然干燥。不要将产品置于高温下加速干燥。
- 为了使产品回复原貌，只要使用细砂纸，打磨表面，重新上油即可。

繁中

首次使用

木製產品在首次使用前若先以食油塗抹一次，能方便日後保持清潔及易於清理油漬。這樣做也能提高木材的天然抗濕性。選用適合食油，如植物油。在砧板的兩面塗油一次，然後抹去多餘的，24小時後重覆一次。可定期重覆此步驟，每年至少5-6次。

清潔與保養

- 用濕布或刷子、溫水及溫和肥皂清洗砧板。不可將砧板長時間浸泡在水中，以免造成木頭破裂。請兩面交替使用，以免砧板變形。
- 擦乾砧板，或將砧板直立放置，自然晾乾。不可將砧板置於高溫環境下，快速乾燥。
- 修復砧板時，可用細砂紙磨平表面並重新上油。

Español

Antes de usar por primera vez

Un producto de madera maciza es más fácil de mantener si antes de utilizarlo por primera vez ha sido tratado con aceite. Este tratamiento también mejora la resistencia a la humedad. Utiliza aceite apto para el contacto alimentario como aceite vegetal. Aplica aceite en ambas caras de la tabla de cortar y elimina el excedente. Repite el tratamiento 24 horas después. Renueva el tratamiento con regularidad, por lo menos 5 o 6 veces al año.

Limpieza y mantenimiento

- Limpiar la tabla de cortar pasándole un paño húmedo o frotando con un cepillo con agua caliente y una suave solución jabonosa. No dejar esta tabla en remojo o húmeda, pues la madera se podría astillar. Para evitar que la tabla se deforme o combe, usarla por ambas caras.
- Secar o dejar que se seque al aire colocándola de canto. Evitar someter este producto a temperaturas altas para acelerar su secado.
- Si se desea remozar el tablero, pulir la superficie con un papel de lija fino y volver a tratar con aceite.

한국어

처음 사용하기 전에

목재로 제작된 제품은 처음 사용하기 전에 오일로 처리해주면 세척하기 쉽고 얼룩이 남지 않도록 관리할 수 있습니다. 오일로 처리해 주면 목재 고유의 습기에 대한 저항이 더욱 강해집니다. 식물성 오일과 같이 음식에 닿아도 되는 오일을 사용하세요. 도마 양면에 오일을 바른다음, 24 시간 후에 오일을 다시한번 발라주세요. 1년에 최소 5~6 번씩 정기적으로 오일을 발라주세요.

세척과 관리

- 젖은 천 또는 따뜻한 물과 순한 세제를 묻힌 솔로 도마를 닦아주세요. 제품을 장시간 물에 닿도록 두지 마세요. 물에 담가두거나 젖은 상태로 두면 나무가 갈라질 수 있습니다. 나무가 휘는 것을 방지하려면 도마의 양쪽면을 번갈아 사용하세요.
- 세척후 물기를 닦아내거나 세워서 자연 건조시키세요. 빨리 건조시키기 위해 높은 온도에 노출하면 안됩니다.
- 표면을 사포로 밀고 오일을 다시 발라주면 다시 새것처럼 사용할 수 있습니다.

Portugues

Antes de utilizar pela primeira vez

Os produtos em madeira são fáceis de manter limpos e sem nódoas de gordura se forem tratados com óleo antes de os utilizar pela primeira vez. Desta forma, melhora também a resistência natural da madeira à humidade. Use um óleo apropriado para entrar em contacto com alimentos, como o óleo vegetal. Passe o óleo na tábua uma vez, de ambos os lados, e retire o excesso. Repita a aplicação 24 horas depois. Esta operação deve repetir-se com regularidade, pelo menos 5 a 6 vezes por ano.

Limpeza e manutenção

- A tábua de cortar é limpa com um pano húmido ou uma escova, água tépida e um detergente suave. Para evitar fendas ou rachas, não mergulhe a tábua nem a deixe de molho durante um período de tempo prolongado. Para evitar que a tábua empene, use ambas as superfícies.
- Seque a tábua de cortar ou deixe-a secar de forma natural, apoiada numa das bordas. Não exponha o produto a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.
- Para renovar o produto, só tem de lixar as suas superfícies com uma lixa fina e depois voltar a aplicar óleo.

日本語

初めてご使用になる前に

木製品は、初めて使用する前にオイルを塗っておくと油污れが付きにくくなり、お手入れが楽になります。また、木材が本来持つ耐湿性もさらに高まります。オイルは植物油などの食品にふれても安全なものを使用してください。まず初めにまな板の両面にオイルを一度塗り、余分なオイルを拭き取ったあと、24時間経ってからもう一度この手順を繰り返してください。ご使用後は、少なくとも年に5、6回程度、上記のお手入れを行ってください。

洗浄とお手入れ方法

- まな板を洗浄するには、湿らせた布で拭くか、ぬるま湯と中性洗剤を使用してブラシでこすってください。まな板を長時間水に漬けないでください。木がひび割れる原因となります。まな板が反らないようにするには、両面を使用してください。
- まな板を乾かすには立てて置き、自然乾燥させてください。乾燥を速めるために高温にさらさないでください。
- まな板を調し直すには、表面にサンドペーパーをかけた後、オイルを塗ってください。

Bahasa Indonesia

Sebelum penggunaan pertama kali

Produk terbuat dari kayu sehingga lebih mudah dibersihkan dan bebas dari noda lemak jika dilapisi dengan minyak sebelum digunakan untuk pertama kali. Hal ini akan meningkatkan ketahanan alami kayu terhadap air. Gunakan minyak yang aman untuk makanan, misalnya minyak sayur. Oleskan minyak pada kedua sisi talenan lalu bersihkan sisanya. Ulangi lagi dalam waktu 24 jam. Pemberian minyak harus dilakukan secara teratur, setidaknya 5-6 kali per tahun.

Pembersihan dan pemeliharaan

- Bersihkan papan potong menggunakan kain lembab atau gosok dengan sikat, air hangat dan sabun ringan. Jangan biarkan berada dalam air untuk jangka waktu yang lama. Ini dapat menyebabkan kayu meretak. Agar tidak melengkung, gunakanlah kedua sisi papan.
- Keringkan papan potong secara alami atau dibiarkan berdiri kering. Jangan jemur pada suhu tinggi untuk mempercepat proses pengeringan.
- Untuk pemulihan kembali keadaan, cukup amplas permukaan dengan kertas pasir halus dan sapukan kembali dengan minyak.

Bahasa Malaysia

Sebelum pertama kali diguna

Produk diperbuat daripada kayu mudah dibersihkan dan bebas daripada kesan gris jika ia dirawat dengan minyak sebelum digunakan untuk kali pertama. Ini juga akan memperbaiki ketahanan semula jadi kayu terhadap kelembapan. Guna minyak yang sesuai untuk sentuhan dengan makanan, contoh, minyak sayuran. Minyakkan landas cencang sekali, pada kedua-dua sisi, dan lap sebarang lebihan. Ulangi rawatan 24 jam kemudian. Ini sepatutnya kerap diulang, sekurang-kurangnya 5-6 kali setahun

Membersih dan menyelenggara

- Untuk membersihkan landas cincang, lap dengan kain lembap atau membersunya menggunakan air suam dan sabun lembut. Jangan rendam landas cincang atau biarkan dalam air untuk jangkamasa yang lama. Ini akan menyebabkan kayu merekah.
- Keringkan landas cincang secara menegak atau biarkan ia kering secara semulajadi. Jangan dedahkan produk kepada suhu yang tinggi untuk mempercepatkan proses pengeringan.
- Untuk menjaga produk, cuma empelas permukaan dengan kertas pasir halus dan sapu minyak lagi.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

المنتجات المصنوعة من الخشب أسهل في المحافظة على نظافتها وخلوها من علامات الشحوم إذا تم معالجتها بالزيت قبل استخدامها لأول مرة. وهذا سوف يحسّن أيضا من مقاومة الخشب الطبيعية للرطوبة. استخدمى زيت مناسب في ملامسة الأطعمة مثل الزيوت النباتية. زتّى لوح التقطيع مرّة واحدة، على كلا الجانبين، وامسحى أي فائض. كرّرى المعالجة بعد مرور 24 ساعة. وينبغي تكرار هذه المعالجة بانتظام، على الأقل 5-6 مرات في السنة.

العناية و التنظيف

- نظف لوح التقطيع بقطعة مبللة أو فرشاة تنظيف، ماء دافئ وصابون معتدل. لا تتركه في الماء لفترة طويلة من الوقت. ممكن أن يسبب هذا تشقّقات في اللوح. لتجنب التشويه استخدم كلا الجانبين.
- جفف لوح التقطيع او اتركه يجف تلقائيا. ضعه على حافظه. لا تعرضه لدرجة حرارة عالية وذلك من اجل الإسراع في عملية التجفيف.
- لتجديد المنتج ببساطة صنفر سطحه بصنفرة ناعمة ثم ادهنه من جديد.

ไทย

การดูแลก่อนเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไม้

ก่อนเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไม้ ควรทาน้ำมันเคลือบผิวให้ทั่ว เพื่อให้ทำความสะดวกได้ง่ายและไม่มีคราบไขมันจับเมื่อนำไปใช้ นอกจากนี้ การทาน้ำมันยังช่วยให้ผลิตภัณฑ์ทนต่อความชื้นได้ดียิ่งขึ้น ให้ใช้น้ำมันที่ปลอดภัยกับอาหาร เช่นน้ำมันพืช ทาน้ำมันให้ทั่วเขียงทั้งสองด้าน จากนั้นจึงเช็ดน้ำมันส่วนเกินออก ทิ้งไว้ให้แห้ง 24 ชั่วโมงแล้วทาซ้ำอีกครั้ง ควรทาน้ำมันเป็นประจำ อย่างน้อยปีละ 5-6 ครั้ง

การทำความสะอาดและการรักษา

- เช็ดทำความสะอาดเขียงด้วยผ้าหมาด หรือจะใช้แปรงขัดก็ได้ โดยขัดด้วยน้ำอุ่นกับน้ำสบู่อ่อน หรือนำเขียงไปแช่น้ำหรือปล่อยให้โดนน้ำเป็นเวลานานๆ เพราะอาจเกิดรอยแตกในเนื้อไม้ได้ และควรใช้เขียงทั้งสองด้าน เพื่อไม่ให้เขียงงอหรือผิดรูป
- เข็ดเขียงให้แห้งหรือปล่อยให้แห้งเอง โดยจับตั้งขึ้น แต่ระวังอย่าใช้อุณหภูมิสูงเร่งให้แห้ง
- เพื่อรักษาเนื้อไม้ให้อยู่ในสภาพดี ใช้กระดาษทรายละเอียดขัดแล้วขโสมน้ำมันข้าวอีกคร้ง

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng lần đầu

Sản phẩm làm từ gỗ sẽ dễ bảo quản, sạch sẽ hơn và không bị dính dầu mỡ nếu chúng được xử lí qua bằng dầu trước khi sử dụng lần đầu tiên. Điều này cũng làm cải thiện khả năng chống lại độ ẩm tự nhiên sẵn có của gỗ. Sử dụng loại dầu an toàn để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, chẳng hạn như dầu thực vật. Bôi dầu vào hai mặt thớt một lần và lau sạch phần còn dư lại. Bôi dầu lại thêm một lần nữa sau 24 giờ. Nên bôi dầu thường xuyên, ít nhất 5-6 lần/năm.

Vệ sinh và bảo trì

- Vệ sinh sản phẩm bằng cách lau bằng khăn ẩm hoặc chà bằng bàn chải với nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Không ngâm sản phẩm trong nước trong một thời gian dài, điều này có thể làm nứt gỗ.
- Lau khô hoặc để sản phẩm khô tự nhiên, đặt sản phẩm đứng lên cạnh. Không đặt sản phẩm ở nơi có nhiệt độ cao để đẩy nhanh quá trình hong khô.
- Để làm mới sản phẩm, chà nhám bề mặt với giấy nhám mịn và bôi dầu.