

# GRUNDTAL

## 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, such as BEHANDLA wood treatment 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.

**Care and cleaning**

- 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.
- 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 Mikael Warnhammar



Design and Quality IKEA of Sweden

## ESPAÑOL

**Antes de usar por primera vez**

Es más fácil mantener un producto de madera sin manchas de grasa y suciedad si se trata con aceite antes de usarlo por primera vez. Este tratamiento también incrementa la resistencia de la madera a la humedad. Utilizar un aceite que puede entrar en contacto con alimentos, como p.ej. el aceite para madera BEHANDLA. Aplica una capa de aceite a la tabla de cortar por cada cara y elimina el excedente. Repite el tratamiento después de 24 horas. Este tratamiento se debe repetir con regularidad, por lo menos de 5 a 6 veces por año.

**Limpieza y mantenimiento**

- Limpia la tabla de cortar pasándole un paño húmedo o friégala con un cepillo, agua caliente y una suave solución jabonosa. No dejes la tabla de cortar en remojo o húmeda, pues la madera se podría astillar.
- Seca la tabla o déjala que se vaya secando colocándola de canto. Evita someterla a temperaturas altas para que se seque más rápido.
- Si deseas remozar la tabla, puedes pulir la superficie con un papel de lija fino y volver a tratarla con aceite.

## PORTUGUES

**Antes de usar pela primeira vez**

Os produtos feitos em madeira são mais fáceis de manter limpos e isentos de manchas de gordura se são tratados com óleo antes de os usar pela primeira vez. Use um óleo que seja apropriado para entrar em contacto com alimentos, como o óleo para o tratamento da madeira BEHANDLA. Aplique o óleo à tábua de cortar por ambas as superfícies e retire com um pano o óleo excedente. Repita o tratamento decorridas 24 horas. Este tratamento deverá repetir-se regularmente, pelo menos 5-6 vezes por ano.

**Cuidados e limpeza**

- Limpe a tábua de cortar com um pano húmido ou esfregando com uma escova, água tépida e um detergente suave. Não mergulhe a tábua nem a deixe de molho durante um período prolongado de tempo. Isto pode provocar fendas na madeira.
- Seque a tábua de cortar ou deixe-a secar de forma natural, apoiada numa borda. Não exponha o produto a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.
- Para renovar o produtos, lixe a superfície com um papel de lixa fino e aplique óleo.

## DEUTSCH

**Vor der ersten Benutzung**

Ein Holzprodukt, das vor der ersten Benutzung mit Öl behandelt wurde, ist leichter sauber zu halten und bleibt länger frei von Fettflecken. Zudem erhöht das Ölen die Widerstandskraft des Produkts gegen Feuchtigkeit. Nur lebensmittelechte Öle wie BEHANDLA Holzöl verwenden. Das Schneidebrett einmal auf beiden Seiten einölen und den Überschuss abwischen. Nach 24 Stunden den Vorgang wiederholen. Diese Behandlung sollte regelmäßig wiederholt werden - mindestens 5- bis 6-mal pro Jahr.

**Reinigung und Pflege**

- Das Schneidebrett zum Reinigen mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit mildem warmem Seifenwasser abbürsten. Es sollte nicht lange mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger im Spülwasser liegen oder längere Zeit feucht bleiben. Dies könnte Risse im Holz hervorrufen.
- Das Brett abtrocknen oder hochkant an der Luft trocknen lassen. Keinen hohen Temperaturen aussetzen, um das Trocknen zu beschleunigen.
- Für eine grundlegende Auffrischung bitte das Schneidebrett mit feinem Sandpapier abschleifen und einölen.

## SVENSKA

**Före första användningen**

En träprodukt är lättare att hålla ren från fettfläckar och smuts om den oljas in före första användningen. Behandlingen ökar också träets motståndskraft mot fukt. Använd en olja lämplig för matkontakt, t. ex. träoljan BEHANDLA. Olja in skärbrädan en gång, på bägge sidor, och torka sedan av överflödet. Upprepa behandlingen efter 24 timmar. Denna behandling bör upprepas regelbundet, minst 5-6 gånger per år.

**Rengöring och skötsel**

- Rengör skärbrädan genom att torka av den med en våt trasa eller skura den med en borste, varmt vatten och mild tvålösning. Låt inte skärbrädan vara i kontakt med vatten under lång tid, ligga i blöt eller vara fuktig eftersom det kan orsaka sprickor i träet.
- Torka av eller låt självtorka stående på högkant. Undvik att utsätta produkten för hög värme för att påskynda torkningen.
- Önskas en rejäl uppfräschning kan ytan slipas med ett fint sandpapper och oljas in på nytt.

## FRANÇAIS

**Avant la première utilisation**

Un produit en bois massif est plus facile à entretenir s’il a été traité à l’huile avant la première utilisation. Ce traitement améliore aussi sa résistance à l’humidité. Utiliser une huile pour contact alimentaire, par exemple l’huile pour bois BEHANDLA. Appliquer sur les deux faces de la planche, puis essuyer l’excédent. Renouveler après 24 h. Il est conseillé de renouveler le traitement régulièrement, au moins 5 à 6 fois par an.

**Nettoyage et entretien**

- Nettoyez votre planche à découper à l’aide d’un chiffon humide ou lavez-la à l’aide d’une brosse, de l’eau chaude et une solution savonneuse douce. La planche ne doit pas rester humide ou demeurer longtemps en contact avec l’eau, cela pourrait provoquer des fissures.
- Laissez la planche sécher à l’air libre en la posant verticalement. Evitez d’exposer la planche à des chaleurs fortes pour accélérer le séchage.
- Pour une rénovation complète il suffit de poncer la surface avec un papier de verre fin puis enduire la planche d’huile.

## DANSK

**Før skærebrettet tages i brug**

Et træprodukt er lettere at holde rent for fedtpletter og snavs, hvis det behandles med olie, inden det tages i brug første gang. Behandlingen øger også træets modstand mod fugt. Brug en olie som er passende til madkontakt, f.eks BEHANDLA træolie. Smør olie en gang på begge sider af skærebrettet, tør derefter overflødigt olie af. Gentag behandlingen efter 24 timer, denne behandling bør gentages regelmæssig, min. 5-6 gange om året.

**Rengørring og vedligeholdelse**

- Rengør skærebrettet ved at tørre det af med en våd klud eller skure det med en børste, varmt vand og en mild sæbeopløsning. Lad ikke skærebrettet være i kontakt med vand i længere tid ad gangen, ligge i blød eller være fugtigt, da dette kan forårsage sprækker i træet.
- Tør skærebrettet af eller lad det lufttørre stående på højkant. Undgå at udsætte skærebrettet for høj varme for at fremskynde tørringen.
- Ønskes en opfriskning af skærebrettet, kan det slibes med fint sandpapir og behandles med olie.

## NEDERLANDS

**Voor het eerste gebruik**

Een houten product is beter schoon te houden wanneer het voor het eerste gebruik wordt behandeld met olie. Dit verhoogt ook de weerstand tegen vocht. Gebruik een olie die geschikt is voor contact met voedsel, b.v. de houtolie BEHANDLA. Olie de snijplank eenmaal, aan beide kanten, en verwijder de overtollige olie. Herhaal na 24 uur. Herhaal deze behandel­ling regelmatig, tenminste 5-6 keer per jaar.

**Reinigen en onderhoud**

- Reinig de snijplank door deze met een vochtig doekje af te nemen of af te was­sen met een borstel, warm water en een milde zeepoplossing. Laat de snijplank niet water liggen en zorg dat hij niet te lang vochtig blijft omdat er dan barsten in het hout kunnen komen.
- Droog af of laat staande op de hoge kant drogen. Stel niet bloot aan sterke warmte om het droogproces te versnel­len.
- Wil je de snijplank wat opfrissen, schuur deze dan met fijn schuurpapier en be­handel opnieuw met olie.

## NORSK

**Før første gangs bruk**

Et treprodukt er lettere å holde rent og fritt for fettflekker og smuss hvis det settes inn med olje før det brukes første gang. Behandlingen øker også treets naturlige motstandskraft mot fukt. Bruk en olje som er passende for kontakt med mat, f.eks. treoljen BEHANDLA. Sett inn skjærebrettet med olje en gang på begge sider og tørk deretter av overflødig olje. Gjenta behandlingen etter 24 timer. Denne behandlingen bør gjentas regelmessig, minst 5-6 ganger i året.

**Rengjøring og vedlikehold**

- Rengjør skjærebrettet ved å tørke over med en våt klut eller skure med en børste, varmt vann og mild såpe. La ikke skjærebrettet være i kontakt med vann over lengre tid, ligge i bløt eller være fuktig, da dette kan forårsake sprekker i treet.
- Tørk av eller sett skjærebrettet på høykant og la det lufttørke. Unngå å utsette skjærebrettet for høy varme for å påskynde tørkingen.
- Dersom en grundig oppfriskning ønskes, kan overflaten pusses med et fint sand­papir og oljes inn på nytt.

## ITALIANO

**Prima di usare il tagliere per la prima volta**

I prodotti in legno sono più facili da tenere puliti e sgrassati se vengono oliati prima di essere usati per la prima volta. Il trattamento migliora anche la resistenza del legno all’umidità. Usa un olio adatto al contatto con gli alimenti, per esempio l’olio per legno BEHANDLA. Olio il tagliere una volta su entrambi i lati ed elimina l’olio in eccesso. Dopo 24 ore ripeti il trattamento. Successivamente olio il tagliere regolarmente, almeno 5-6 volte all’anno.

**Pulizia e manutenzione**

- Pulisci il tagliere con un panno umido o strofinandolo con una spazzola e una soluzione poco concentrata di acqua calda e sapone. Il tagliere non deve rimanere umido, a contatto con l’acqua a lungo o a mollo perché il legno potrebbe fendersi.
- Asciuga o lascia asciugare il tagliere in posizione verticale. Non esporre il prodotto a un’alta temperatura per velocizzare il processo di asciugatura.
- Se il prodotto ha bisogno di essere rinfrescato, carteggia la superficie con carta vetrata a grana fine e oliala nuovamente.

## SUOMI

**Ennen käyttöottoa**

Puu on helppo pitää puhtaana rasva- tahroista ja liasta, jos se öljytään ennen käyttöönottoa. Käsittely suojaa puuta myös kosteudelta. Käytä elintarvikikäyttöön tarkoitettua öljyä, kuten BEHANDLA-pu-uöljyä. Käsittele leikkuulauta öljyllä kertaal- leen molemmin puolin ja pyyhi ylimääräinen öljy pois. Toista käsittely 24 tunnin kulut- tua. Käsittely tulee toistaa säännöllisesti, vähintään 5-6 kertaa vuodessa.

**Puhdistus ja hoito**

- Puhdista leikkuulauta pyyhkimällä kostealla kankaalla tai hankaamalla harjalla käyttäen lämmintä vettä ja mietoa pesuainetta. Älä anna leikkuu- laudan olla kosketuksissa veden kanssa, upoksissa tai kosteana pitkään, sillä puu voi halkeilla.
- Kuivaa lauta tai anna laudan kuivua pystyasennossa. Vältä liian kuumaa lämpötilaa kuivumisen nopeuttamiseksi.
- Tarvittaessa kulunut lauta voidaan hioa hienolla hiekkapaperilla ja öljytä uudel- leen.

## POLSKI

**Przed pierwszym użyciem**

Produkty z drewna łatwiej chronić przed zabrudzeniami i tłustymi plamami, jeżeli przed pierwszym użyciem zabezpieczy się je olejem. Dzięki temu drewno będzie też bardziej odporne na wilgoć. Skorzystaj z oleju, który nadaje się do produktów mających kontakt z żywnością, na przykład z oleju BEHANDLA. Pomaluj deskę z obu stron, a następnie zetrzyj nadmiar oleju. Powtórz zabieg po 24 godzinach, a następnie przynajmniej 5-6 razy w roku.

**Czyszczenie i pielęgnacja**

- Wyczyść deskę wilgotną szmatką lub wyszoruj szczotką. Użyj ciepłej wody i delikatnego mydła. Nie zamaczaj i nie pozostawiaj w wodzie na dłużej, bo drewno może popękać.
- Wytrzyj deskę lub pozostaw ją do wysuszenia, stawiając na jednej krawędzi. Nie wystawiaj deski na działanie wyższych temperatur by przyspieszyć jej wysuszenie.
- By poprawić wygląd deski przetrzyj ją papierem ściernym, a następnie ponownie natłuść olejem.

# 日本語

# ČESKY

# POLSKI

**Před prvním použitím**

Výrobky ze dřeva se snadněji udržují a na jejich povrchu nevnikají mastné skvrny, pokud je před prvním použitím napustíte olejem na dřevo. Aplikací oleje se takélepší jejich přirozená odolnost proti vlhku. Použijte olej, který je vhodný pro aplikaci na dřevo, jako je například olej na dřevo BEHANDLA. Olej na dřevo aplikujte na obě strany kuchyňského prkénka a nevstřebaný olej setřete. Po 24 hodinách aplikaci opakujte. Kuchyňské prkénko takto ošetřujte alespoň 5-6 ročně.

**Údržba a čištění**

- Kuchyňské prkénko očistíte vlhkým hadříkem nebo kartáčem s vodou a jemným mýdlovým přípravkem. Kuchyňské prkénko nenamáčejte do vody nebo ho nenechte ve vodě po delší dobu. Dřevo tak může popraskat.
- Kuchyňské prkénko osušte nebo ho nechte oschnout přirozenou cestou. Prkénko nevystavujte vysokým teplotám.
- Je-li povrch kuchyňského prkénka opotřeben, zbruste ho jemným brusným papírem a napustíte olejem.

## SLOVENSKY

**Pred prvým použitím**

Výrobky z dreva sa ľahšie udržiavajú čisté a bez mastných škvŕn, ak ich pred prvým použitím ošetříte olejom na drevo. Zvýši sa tým prirodzená odolnosť dreva proti vlhku. Používajte olej, ktorý je vhodný na výroby, pri ktorých dpchádza ku kontaktu s potravinami, ako je napríklad olej na drevo BEHANDLA. Olej aplikujte jednou vrstvou na obidvoch stranách dosky na krájanie a nevstrebaný olej utrite. Po 24 hodinách aplikáciu opakujte. Výrobok takto ošetrujte aspoň 5-6 krát ročne.

**Starostlivosť a údržba**

- Dosku na krájanie očistíte vlhkou handričkou alebo kefkou s teplou vodou a jemným mydlovým prostriedkom. Dosku nenamáčajte, ani ju nenechávajte vo vode na dlhší čas. Môže to spôsobiť popraskanie dreva. Aby ste zabránili ohnutiú dosky, používajte ju pri krájaní z obidvoch strán.
- Dosku po použití osušte alebo ju nechajte vyschnúť. Výrobok nevystavujte vysokým teplotám s cieľom urýchliť proces schnutia.
- V prípade, že je povrch dosky na krájanie opotrebovaný, zbrúste ho jemným brusným papierom a napustíte olejom.

## MAGYAR

**Első használa előtt**

A fából készült termékek könnyen tisztán tarthatóak, ha az első használat előtt olajjal kezeljük őket. Ez egyben a fa nedvességgel szembeni természetes ellenálló képességét is biztosítja. Használj olyan olajat, mely az egészségre ártalmatlan, és akár az étellekkel is érintkezhet. Ilyen például a BEHANDLA fakezelő olaj. Kend le egyszer a vágódeszka mindkét oldalát, majd töröld e a felesleget, melyet a fa nem szív magába. Ismételd meg a kezelést 24 órával később. Ezt a kezelést évente 5- 6 alkalommal ajánlatos megismételni.

**Tisztítás és kezelés**

- Tisztítsd meg a vágódeszkát egy nedves ruhával vagy egy dörzskefével, enyhén szappanos, meleg vízzel. Ne áztasd be, és ne hagyd hosszabb ideig a deszkát a vízben. Ez repedést okozhat a fában.
- Szárítsd meg, vagy hagyd egyik élére állítva, természetes módon kiszáradni. Hogy a száradást meggyorsítsd, ne tedd ki a terméket közvetlen, magas hőmérsékletnek, pl. erős napfény.
- A vágódeszkát könnyedén felújíthatod, ha dörzspapírral enyhén átdörzsölsöd, majd újra olajozod.

## РУССКИЙ

**Перед первым использованием**

Деревянным изделиям не требуется особый уход, если перед первым использованием обработать их маслом. Это также повысит природную влагостойкость древесины. Используйте масло, которое подходит для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, например масло для обработки дерева БЕХАНДЛА. Нанесите масло на разделочную доску с двух сторон, вытрите излишки масла. Повторите обработку через 24 часа. Обрабатывайте изделие регулярно, по крайней мере 5-6 раз в год.

**Уход и эксплуатация**

- Протирайте разделочную доску влажной тканью или очищайте тёплой водой, мягким мылом и щёткой. Не оставляйте доску в воде надолго. От этого дерево может потрескаться.
- Вытрите доску или поставьте на край, чтобы она высохла. Не подвергайте изделие воздействию высоких температур.
- Для восстановления внешнего вида изделия очистите поверхность доски мелкозернистой шлифовальной шкуркой и обработайте маслом.

## 中文

在第一次使用之前 木制产品在第一次使用之前如果经过油的处理则更易于保持清洁，不沾油污。这还会增强木材的天然防水性。使用诸如搨劝捕啮諗木材处理油之类可以接触食物的油。在砧板的两面刷上油，将多余的油擦掉。24小时后重复一遍。应定期进行这种处理，每年至少5-6次。

**保养和清洁**

- 使用湿布清洁砧板，或使用刷子、热水和温和的皂液涮洗砧板。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。
- 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。