



Houten keukengerei

.....

Gebruiksaanwijzing

- Reinig houten keukenartikelen zoals snijplanken, pollepels, spatels etc. niet in de afwasmachine.
- Was het liefst af zonder afwasmiddel en droog onmiddellijk af. Zo blijft je keukengerei lang mooi en voorkom je dat het hout – van bv. een snijplank – splijt.
- Laat houten keukengerei nooit in water of sop liggen.
- Laat het niet bij een warmtebron liggen of opdrogen, anders kan het keukengerei splijten en/of kromtrekken.
- Hout neemt geuren, smaken en kleurstoffen op. Gebruik daarom liever aparte lepels en spatels voor bv. pikante gerechten en zoete desserts. Gebruik een aparte snijplank voor uien.

Houten planken

- Wrijf je plank vóór het eerste gebruik in met (olijf)olie – ook de zijkant – en laat de olie goed intrekken. De olie beschermt het hout tegen vocht en tegen het intrekken van geur-, smaak- en kleurstoffen.
- Herhaal deze behandeling regelmatig tijdens de eerste maanden. Behandel de snijplank daarna alleen nog met olie indien nodig.
- Verwijder vuil zoveel mogelijk met een vochtige doek.
- Ander houten keukengerei kun je ook op deze manier een beschermlaag geven.



Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille