



Handleiding Grind on Demand koffiemolen afstellen

Onderhoud Snijplank

Nieuwe snijplank

Een nieuwe snijplank 3-4 keer in diRossi snijplank-olie zetten totdat het hout geen olie meer opneemt, dan is hij volledig geseald. De poriën in het hout zitten nu vol met olie en kunnen geen vocht, geur of bacteriën meer opnemen. *(Alle nieuwe diRossi snijplanken zijn reeds volledig geseald.)*

Onderhoud na gebruik

Snijplank afwassen met lauw water (géén afwasmiddel). Door de nerven verticaal te zetten tijdens het opdrogen wordt kromtrekken vermeden. Kopshouten snijplanken mogen zowel horizontaal als verticaal opdrogen. Regelmatig het snijvlak inwrijven met citroen of voorzien van een laagje zout, bedekken met een theedoek en een nachtje laten inwerken, zout verwijderen en met een borstel goed schoonmaken. Hierna voorzien van diRossi snijplank-olie. Na verloop van tijd worden houten snijplanken wat lichter van kleur, en zullen droger en ruwer aanvoelen. Dan is het tijd de snijplank opnieuw van diRossi snijplank-olie te voorzien.

Hoe wordt de diRossi snijplank-olie aangebracht?

Sprenkel diRossi snijplank-olie over de snijplank. Olie goed verdelen met keukenpapier of een zachte doek tot er een dun laagje olie blijft staan en dit 30 minuten in laten trekken.

Niet langer want dan gaat de olie drogen en kun je deze er niet mekkelijk meer afhalen.

Vervolgens de overtollige olie verwijderen en uitwrijven met een schone doek of keukenpapier. Behalve voor snijplanken en hakblokken kunt u de diRossi snijplank-olie ook gebruiken voor houten mesheften, saladeschalen en sla-couverts. Snijplank-olie van diRossi is gemaakt van voedselveilige zuivere tung-olie.

Nooit in de vaatwasser!

Door hitte en vocht in de vaatwasser gaan houten snijplanken uitzetten en krimpen, hierdoor kunnen barsten ontstaan.

Daarom houten snijplanken *nooit* in de vaatwasser afwassen!