

Suivez-moi sur



Guide d'entretien Général



Le bois est un matériau qui absorbe les liquides. Afin d'éviter que le jus d'un aliment s'y infiltre, l'accessoire de cuisine doit être traité à l'huile pour planche à découper dès qu'il s'assèche. Lorsque le bois est neuf, il s'assèche plus vite, alors je suggère de le traiter à toutes les cinq utilisations. De plus, bien huiler le bois diminuera les risques qu'il fendille ou craque avec les changements du taux d'humidité ambiant. Il est aussi possible d'ajouter une cire pour planche à découper sur le bois huilé pour l'imperméabiliser et le protéger davantage.

Conseil : si vous voyez que les couleurs du bois sont moins vives, huilez votre accessoire. Si vous voyez que le bois absorbe davantage les liquides de vos aliments, huilez-le après l'avoir lavé.

Comment huiler votre accessoire de cuisine

1. Mettez une cuillère à thé d'huile sur une face de l'accessoire. Étendez aussi l'huile sur les côtés
 - Étendre avec les mains ou un essuie-tout.
 - Ajoutez-en au besoin. (Les planches à découper en grain de bout nécessitent une plus grande quantité d'huile)
2. Passez un linge pour enlever l'excédent d'huile.
3. Huilez ensuite l'autre face et enlevez l'excédent.
4. Laissez votre accessoire sécher à la verticale pendant 24h. Il est possible de la laisser sécher à plat sur le comptoir si c'est une planche à découper qui a des pattes antidérapantes puisqu'il y a un jeu d'air pour qu'elle sèche en dessous.

Comment laver votre accessoire après chaque utilisation

- Ø Ne pas le mettre au lave-vaisselle.
 - Ø Ne pas le laisser baigner dans l'eau.
1. Rincez le bois à l'eau savonneuse et frottez avec un linge doux.
 2. Essuyez-le avec un linge et laissez-le sécher à la verticale sur le comptoir.

Comment faire un nettoyage en profondeur

- Versez du jus de citron ou du vinaigre sur le bois.
- Ajoutez beaucoup sel sur le bois.
- Laissez agir jusqu'à ce que le sel redevienne sec.
- Frottez avec un linge et rincez à l'eau.
- Lorsque l'accessoire est sec, huilez-le.

Les produits que je recommande

- #1 Huile de chanvre de marque Finico / ou l'huile le lin
- #2 Huile et cire pour planche à découper Caron & Doucet
- #3 Huile minérale (disponible en pharmacie)

Merci d'encourager une entreprise locale. Benoît Lacasse
www.lorenbois.com