

EN Impregnation of your cutting board is a key task in caring for it to enjoy it for as long as possible. To do this you must have in your kitchen a (vegetable) oil or olive oil. It will penetrate the fibres and prevent the absorption of juices from the products.

RECOMMENDATIONS: 1. Rub the board with oil and set it aside for 24 h in a place where no dust will settle on it. 2. After 24 hours wash the board with water and a mild detergent. 3. After washing, dry thoroughly and re-spray with oil. 4. Wash and dry thoroughly. 5. Tools like a cleaver or axe are not suitable for use on a board. **READY TO USE!** We recommend impregnating your cutting board from time to time. Never soak the board in water for a long time! This can cause cracks and deformation. Remember never to wash wooden things in the dishwasher.

CZ Impregnace prkénka na krájení je klíčový úkon v jeho údržbě, aby vám sloužilo co nejdéle. Aby bylo možné to provést, musíte mít ve své kuchyni rostlinný olej nebo olivový olej. Ten pronikne do vláken a zabrání absorbování šťáv z potravin. **DOPORUČENÍ:** 1. Prkénko natřete olejem a nechte ho 24 hodin na místě, kde na něj nebude sedat prach. 2. Po 24 hodinách prkénko umyjte vodou s jemným detergentem. 3. Po umytí důkladně vysušte a znovu natřete olejem. 4. Umyjte a důkladně osušte. 5. Nástroje jako sekera nebo řeznický sekáček se na prkénku nepoužívají. **PŘIPRAVENO K POUŽITÍ!** Doporučujeme prkénko na krájení impregnovat čas od času. Prkénko nikdy nemáčejte ve vodě po dlouhou dobu! Může to způsobit jeho praskání a deformaci. Pamatujte, nikdy nemýjte dřevěné věci v myčce.

DE Das Imprägnieren eines Schneidebretts ist eine Schlüsselaufgabe in seiner Pflege, um es so lange wie möglich genießen zu können. Um dies zu tun, müssen Sie in Ihrer Küche Öl (pflanzlich) oder Olivenöl haben. Es dringt in die Fasern ein und verhindert die Aufnahme von Säften aus den Produkten. **EMPFEHLUNGEN:** 1. Reiben Sie das Brett mit Öl ein und legen Sie es für 24 Stunden an einen Ort, wo kein Staub darauf fallen wird. 2. Nach 24 Stunden waschen Sie das Brett mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. 3. Nach dem Waschen trocknen Sie es gründlich und reiben es erneut mit Öl ein. 4. Waschen und trocknen Sie es gründlich. 5. Werkzeuge wie ein Hackmesser oder eine Axt sind nicht für die Verwendung auf dem Brett geeignet. **BEREIT ZUM GEBRAUCH!** Es wird empfohlen, das Schneidebrett von Zeit zu Zeit zu imprägnieren. Tauchen Sie die Bretter niemals für längere Zeit in Wasser! Dies kann zu Rissen und Verformungen führen. Denken Sie daran, niemals Holzgegenstände in der Spülmaschine zu waschen.

EE Lõikelaudade veekindlaks muutmise on nende hooldamise võtmetähtsusega ülesanne, et neid võimalikult kaua nautida. Selleks on vaja, et teie köögis oleks (taime)õli või oliiviõli. See tungib kiududesse ja takistab toodete mahlade imendumist. **SOOVITUSED:** 1. Hõõruge laud õliga ja asetage see 24 tunniks kõrvale sellisesse kohta, kus tolm ei satu sellele. 2. 24 tunni möödudes peske lauda vee ja maheda pesuvahendiga. 3. Kuivatage põhjalikult ja harjake uuesti õliga. 4. Hoolitsege uuesti. 5. Peske ja kuivatage põhjalikult. 6. Tööriistad, nagu näiteks kirves või kirves, ei sobi laual kasutamiseks. **VALMIS KASUTAMISEKS!** Soovitame lõikelauda aeg-ajalt immutada. Ärge kunagi leotage lauda pikema aja jooksul vees! See võib põhjustada selle pragunemist ja deformeerumist. Ärge unustage kunagi pesta puidust esemeid nõudepesumasinas.

ES La impregnación de la tabla de cortar es una tarea clave en su mantenimiento para disfrutar de ella el mayor tiempo posible. Para hacerlo, debes tener en tu cocina aceite (vegetal) o aceite de oliva. Penetrará en las fibras y evitará la absorción de jugos de los productos. **RECOMENDACIONES:** 1. Frota la tabla con aceite y déjala durante 24 horas en un lugar donde no se deposite polvo. 2. Después de 24 horas, lava la tabla con agua y un detergente suave. 3. Después de lavarla, sécala completamente y vuelve a frotarla con aceite. 4. Lava y seca completamente. 5. Herramientas como machetes o hachas no son adecuadas para usar en la tabla. ¡LISTA PARA USAR! Se recomienda impregnar la tabla de cortar de vez en cuando. ¡Nunca sumerjas las tablas en agua por mucho tiempo! Esto puede causar que se agrieten y deformen. Recuerda, nunca laves objetos de madera en el lavavajillas.

FR L'imprégnation de la planche à découper est une tâche clé dans son entretien pour en profiter le plus longtemps possible. Pour ce faire, vous devez avoir de l'huile (végétale) ou de l'huile d'olive dans votre cuisine. Elle pénétrera dans les fibres et empêchera l'absorption des jus des produits. **RECOMMANDATIONS :** 1. Frottez la planche avec de l'huile et laissez-la pendant 24 heures dans un endroit où la poussière ne se déposera pas dessus. 2. Après 24 heures, lavez la planche avec de l'eau et un détergent doux. 3. Après le lavage, séchez-la soigneusement et frottez-la de nouveau avec de l'huile. 4. Lavez et séchez soigneusement. 5. Les outils tels que les hachoirs ou les haches ne sont pas adaptés à l'utilisation sur la planche. **PRÊTE À L'EMPLOI !** Il est recommandé d'imprégner la planche à découper de temps en temps. Ne jamais laisser tremper la planche dans l'eau pendant une longue période ! Cela peut causer des fissures et des déformations. N'oubliez jamais de ne pas laver les objets en bois dans le lave-vaisselle.

FI Leikkuulaudan vedenpitäväksi tekeminen on keskeinen tehtävä sen hoidossa, jotta siitä voi nauttia mahdollisimman pitkään. Tätä varten keittiössäsi on oltava (kasvi)öljyä tai oliiviöljyä. Se tunkeutuu kuitujen sisään ja estää tuotteiden mehujen imeytymisen. **SUOSITUKSET:** 1. Hiero lautaa öljyllä ja aseta se sivuun 24 tunniksi paikkaan, jossa pöly ei laskeudu siihen. 2. 24 tunnin kuluttua pese lauta vedellä ja miedolla pesuaineella. 3. Kuivaa huolellisesti ja harjaa uudelleen öljyllä. 4. Huuhtelee ja kuivaa. 5. Pese ja kuivaa huolellisesti. 6. Työkalut, kuten leikkuuveitsi tai kirves, eivät sovellu käytettäväksi laudan kanssa. **VALMIS KÄYTTÖÖN!** Suosittelemme leikkuulaudan kyllästämistä aika ajoin. Älä koskaan liota lautaa vedessä pitkään! Tämä voi aiheuttaa sen halkeilua ja muodonmuutoksia. Muista, ettet koskaan pese puisia esineitä astianpesukoneessa.

HR Impregnacija daske za rezanje ključan je zadatak u njezi kako biste je mogli koristiti što duže. Da biste to učinili, morate imati ulje (biljno) ili maslinovo ulje u svojoj kuhinji. Ono će prodrijeti u vlakna i spriječiti upijanje sokova iz proizvoda. **PREPORUKE:** 1. Daske natrljajte uljem i ostavite na 24 sata na mjestu gdje se na njoj neće skupljati prašina. 2. Nakon 24 sata operite dasku vodom s blagim deterdžentom. 3. Nakon pranja temeljito je osušite i ponovno natrljajte uljem. 4. Operite i temeljito osušite. 5. Alati poput sjekire ili mesarskog noža nisu prikladni za upotrebu na dasci. **SPREMNA ZA UPOTREBU!** Preporučujemo da povremeno impregnirate dasku za rezanje. Daske nikada ne namakajte u vodi dulje vrijeme! To može uzrokovati pucanje i deformacije. Zapamtite, nikada ne perite drvene predmete u perilici posuđa.

HU A vágódeszka impregnálása kulcsfontosságú feladat a gondozásában, hogy minél tovább élvezhesd azt. Ehhez rendelkezned kell a konyhában növényi olajjal vagy olívaolajjal. Az olaj beivódik a rostokba és megakadályozza a termékekből származó levek felszívódását. **AJÁNLÁSOK:** 1. Dörzsöld be az olajjal a deszkát és tedd félre 24 órára egy pormentes helyre. 2. 24 óra után mosd meg a deszkát vízzel és egy enyhe mosogatószerrel. 3. Mosás után szárítsd meg alaposan és ismét dörzsöld be olajjal. 4. Mosd meg és szárítsd meg alaposan. 5. Olyan eszközök, mint a fejsze vagy a húsbárd, nem használhatóak a deszkán. **HASZNÁLATRA KÉSZ!** A vágódeszkát ajánlott időnként impregnálni. A deszkát soha ne áztasd vízben hosszú ideig! Ez repedéseket és deformációt okozhat. Emlékezz, soha ne mosd a fa tárgyakat mosogatógépben.

IT Impregnare il tagliere è un compito chiave nella sua manutenzione per goderselo il più a lungo possibile. Per farlo, devi avere nella tua cucina dell'olio (vegetale) o dell'olio d'oliva. Penetrerà nelle fibre e impedirà l'assorbimento dei succhi dei prodotti. **RACCOMANDAZIONI:** 1. Strofinare il tagliere con l'olio e lasciarlo riposare per 24 ore in un luogo dove la polvere non si deposita su di esso. 2. Dopo 24 ore, lava il tagliere con acqua e un detergente delicato. 3. Dopo averlo lavato, asciugalo accuratamente e strofinare nuovamente con l'olio. 4. Lava e asciugala accuratamente. 5. Strumenti come l'ascia o il machete non sono adatti per essere usati sul tagliere. **PRONTO ALL'USO!** Si raccomanda di impregnare il tagliere di tanto in tanto. Non immergere mai il tagliere nell'acqua per un lungo periodo! Ciò può causare crepe e deformazioni. Ricorda di non lavare mai gli oggetti in legno nella lavastoviglie.

LT Impregnacija pjaustymo lentos yra pagrindinė jos priežiūros užduotis, norint ją mėgautis kuo ilgiau. Tam turėtumėte turėti savo virtuvėje aliejų (augalinį) arba alyvuogių aliejų. Jis įsiskverbs į pluoštus ir užkirs kelią sultų iš produktų sugėrimui. **REKOMENDACIJOS:** 1. Patepkite lentą aliejumi ir palikite 24 valandoms vietoje, kur ant jos nesėdėtų dulkių. 2. Po 24 valandų nuplaukite lentą vandeniui su švelniu plovikliu. 3. Po plovimo gerai išdžiovinkite ir vėl patepkite aliejumi. 4. Išplaukite ir kruopščiai išdžiovinkite. 5. Įrankiai, tokie kaip kirvis ar skeltuvas, netinka naudoti ant lentos. **PARUOŠTA NAUDOTI!** Pjaustymo lentą rekomenduojame impregnuoti kartais. Lentos niekada nemirkykite ilgai vandenyje! Tai gali sukelti jos įtrūkimus ir deformacijas. Atminkite, niekada neplaukite medinių daiktų indaplovėje.

LV Impregnēšana ir galvenais uzdevums griešanas dēļa kopšanā, lai to varētu izmantot pēc iespējas ilgāk. Lai to izdarītu, jums jābūt virtuvē eļļai (augu) vai olīveļļai. Tā iekļūs šķiedrās un novērsīs produktu sulu uzsūkšanos. **IETEIKUMI:** 1. Ieeļļojiet dēli ar eļļu un atstājiet to 24 stundas vietā, kur uz tās nenokļūs putekļi. 2. Pēc 24 stundām nomazgājiet dēli ar ūdeni un maigu deterģentu. 3. Pēc mazgāšanas kārtīgi nosusiniet un atkārtoti ieeļļojiet ar eļļu. 4. Nomazgājiet un kārtīgi nosusiniet. 5. Instrumenti, piemēram, cirvis vai šķeltuvis, nav piemēroti lietošanai uz dēļa. **GATAVA LIETOŠANAI!** Griešanas dēli ieteicams impregnēt ik pa laikam. Dēli nekad nevajadzētu ilgstoši mērt ūdenī! Tas var izraisīt tās plaisāšanu un deformāciju. Atcerieties nekad nemazgāt koka lietas trauku mazgājamā mašīnā.

NL Het impregneren van een snijplank is een essentiële taak in het onderhoud ervan, om er zo lang mogelijk van te genieten. Om dit te doen, moet je plantaardige olie of olijfolie in je keuken hebben. Deze olie dringt door in de vezels en voorkomt het absorberen van sappen van producten. **AANBEVELINGEN:** 1. Wrijf de plank in met olie en laat het 24 uur op een plek liggen waar geen stof op kan neerdalen. 2. Na 24 uur was je de plank met water en een mild detergent. 3. Na het wassen droog je het grondig en wrijf je het opnieuw in met olie. 4. Was en droog grondig. 5. Gereedschappen zoals een hakmes of bijl zijn niet geschikt voor gebruik op de plank. **KLAAR VOOR GEBRUIK!** Wij raden aan om de snijplank van tijd tot tijd te impregneren. Week de planken nooit lang in water! Dit kan scheuren en vervormingen veroorzaken. Onthoud dat je houten items nooit in de vaatwasser moet wassen.

PL Impregnacja deski do krojenia to kluczowe zadanie w jej pielęgnacji, aby cieszyć się nią jak najdłużej. Aby to uczynić musisz posiadać w swojej kuchni olej (roślinny) lub oliwę z oliwek. Wniknie on we włókna i zapobiegnie wchłanianiu soków z produktów. **ZALECENIA:** 1. Deskę natrzyj olejem i odłóż na 24 h w miejsce, gdzie nie będzie na niej osiadał kurz. 2. Po 24h umyj deskę wodą z delikatnym detergentem. 3. Po umyciu wysusz dokładnie i ponownie natrzyj olejem. 4. Umyj i osusz dokładnie. 5. Narzędzia typu tasak lub siekiera nie nadają się do użytkowania na desce. **GOTOWA DO UŻYCIA!** Deskę do krojenia zalecamy impregnować co jakiś czas. Deski nigdy nie mocz w wodzie przez dłuższy czas! Może spowodować to jej pęknięcia oraz odkształcenia. Pamiętaj nigdy nie myj drewnianych rzeczy w zmywarce.

RO Impregnarea tocătorului este o sarcină esențială în întreținerea acestuia, pentru a te bucura de el cât mai mult timp. Pentru a face acest lucru, trebuie să ai în bucătăria ta ulei (vegetal) sau ulei de măsline. Acesta va pătrunde în fibre și va preveni absorbția sucurilor din produse. **RECOMANDĂRI:** 1. Freacă tocătorul cu ulei și lasă-l deoparte 24 de ore într-un loc unde nu se va depune praf pe el. 2. După 24 de ore, spală tocătorul cu apă și un detergent delicat. 3. După spălare, usucă-l bine și freacă-l din nou cu ulei. 4. Spală și usucă bine. 5. Unelte precum toporul sau seacă nu sunt potrivite pentru a fi folosite pe tocător. **GATA DE UTILIZARE!** Recomandăm impregnarea tocătorului din când în când. Nu lăsa niciodată tocătorul să se înmoaie în apă pentru o perioadă lungă de timp! Acest lucru poate cauza crăpături și deformări. Amintește-ți să nu speli niciodată obiectele din lemn în mașina de spălat vase.

SE Impregnering av skärbrädan är en nyckeluppgift i dess vård för att kunna njuta av den så länge som möjligt. För att göra detta behöver du ha vegetabilisk olja eller olivolja i ditt kök. Den kommer att tränga in i fibrerna och förhindra absorption av safter från produkterna. **REKOMMENDATIONER:** 1. Gnugga in brädan med olja och lägg den åt sidan på ett dammfritt ställe i 24 timmar. 2. Efter 24 timmar, tvätta brädan med vatten och ett mildt detergent. 3. Efter tvätt, torka noggrant och gnugga in olja igen. 4. Tvätta och torka noggrant igen. 5. Verktyg som klyvvyxa eller hacka är inte lämpliga att använda på brädan. **KLAR ATT ANVÄNDAS!** Vi rekommenderar att du impregnerar skärbrädan då och då. Låt aldrig skärbrädan ligga i vatten under lång tid! Detta kan orsaka sprickbildning och deformation. Kom ihåg att aldrig tvätta träartiklar i diskmaskinen.

SK Impregnácia dosky na krájanie je kľúčovým úkonom v jej starostlivosti, aby ste si ju mohli užívať čo najdlhšie. Na to musíte mať vo svojej kuchyni rastlinný olej alebo olivový olej. Ten prenikne do vlákien a zabráni absorpcii štiav z potravín. **ODPORÚČANIA:** 1. Dosku natrite olejom a odložte na 24 hodín na miesto, kde na nej nebude usadzovať prach. 2. Po 24 hodinách umyte dosku vodou s jemným detergentom. 3. Po umytí dôkladne vysušte a znovu natrite olejom. 4. Umyte a dôkladne osušte. 5. Nástroje ako sekáč alebo sekera sa na doske nehodia. **PRIPRAVENÁ NA POUŽITIE!** Odporúčame dosku na krájanie impregnovat čas od času. Dosku nikdy nemáčajte vo vode dlhší čas! Môže to spôsobiť jej praskanie a deformácie. Pamätajte, nikdy neumývajte drevené veci v umývačke riadu.

UA Імпрегнація обробної дошки є ключовим завданням у її догляді, щоб насолоджуватися нею якомога довше. Для цього вам потрібно мати в своїй кухні олію (рослинну) або оливкову олію. Вона проникне у волокна і запобігатиме поглинанню соків з продуктів. **РЕКОМЕНДАЦІЇ:** 1. Натріть дошку олією і залиште на 24 години в місці, де на неї не осідатиме пил. 2. Після 24 годин помийте дошку водою з м'яким детергентом. 3. Після миття ретельно висушіть і знову натріть олією. 4. Помийте і ретельно висушіть. 5. Інструменти типу тесака або сокири не підходять для використання на дошці. **ГОТОВО ДО ВИКОРИСТАННЯ!** Рекомендуємо імпрегнувати обробну дошку час від часу. Ніколи не мочіть дошку у воді на тривалий час! Це може спричинити її тріщини та деформації. Пам'ятайте, ніколи не мийте дерев'яні речі в посудомийній машині.