



Produkty Boos Blocks

– użytkowanie i konserwacja

Dziękujemy za zakup produktu marki Boos Blocks. Mamy nadzieję, że jego użytkowanie przyniesie Państwu zadowolenie i satysfakcję. Prosimy o zapoznanie się z poniższymi wskazówkami. Stosowanie się do nich zapewni komfort użytkowania i długą żywotność produktu.

Czyszczenie i konserwacja

1. Co najmniej raz na miesiąc (w zależności od intensywności użytkowania i warunków lokalnych) za pomocą czystej szmatki, jednorazowego ręcznika lub aplikatora Boos Block® nałóż równomierną warstwę preparatu Boos Block® Mystery Oil na wszystkie powierzchnie deski do krojenia. Im częściej deski są czyszczone, tym częściej należy je oliwić. Suchy wygląd to pewny znak, że nadszedł czas na olejowanie powierzchni drewna. Upewnij się przed nałożeniem Mystery Oil, że powierzchnia deski do krojenia jest wolna od resztek żywności, zabrudzeń i tłuszczu.
2. Pozwól preparatowi Mystery Oil całkowicie wniknąć we włókna drewna przez noc, a następnie zetrzyj nadmiar oleju. Nałóż dodatkowy olej na widoczne suche miejsca, jednak nie należy nadmiernie olejować powierzchni drewna.
3. W celu dodatkowej ochrony zaleca się użycie kremu Boos Block® Board Cream w połączeniu z preparatem Mystery Oil, w celu uszczelnienia powierzchni drewna. Nałóż równą warstwę kremu za pomocą czystej szmatki, jednorazowego ręcznika lub aplikatora. Pozostaw na noc, aby krem wniknął w powierzchnię drewna, a następnie zetrzyj nadmiar kremu.
 - Boos Block® Mystery Oil (posiada certyfikat NSF) to olej mineralny dopuszczony do kontaktu z żywnością, który łatwo się wchłania i wnika głęboko w drewno, aby chronić, rewitalizować i nawilżać włókna drewna.
 - Krem do desek Boos Block® (posiada certyfikat NSF) zawiera naturalny, niebielony воск pszczeli i olej w formule dopuszczonej do kontaktu z żywnością, dzięki temu zapewnia jedwabistą barierę woskową na powierzchni drewna, która pomaga chronić je przed wnikaniem składników żywności i płynów.
4. Staraj się zachować niezmienny skos krawędzi deski do krojenia, taki jak w chwili zakupu. Pomaga to zapobiegać rozdławianiu i odpryskiwaniu krawędzi.
5. Pamiętaj, aby nigdy nie kroić w sposób ciągły w tym samym miejscu powierzchni deski. Staraj się rozkładać krojenie po całej powierzchni roboczej, w ten sposób powierzchnia będzie się zużywać równomiernie. Jeśli deska do krojenia jest dwustronna, należy ją okresowo odwracać, aby umożliwić równomierne wykorzystanie obu powierzchni roboczych.
6. Drobne zadrapania można naprawić poprzez szlifowanie dotkniętego obszaru drobnopiętnym papierem ściernym (P200). Szlifować zawsze należy zgodnie z kierunkiem słoii. Jeśli obszar wymagający naprawy znajduje się wzdłuż krawędzi, delikatnie oszlifuj krawędzie w otaczającym obszarze. Należy pamiętać o dokładnym usunięciu pyłu pozostałego po szlifowaniu.

Czyszczenie desek

1. Usuń z powierzchni deski do krojenia resztki żywności, zabrudzeń, oleju i tłuszczu.
2. W razie potrzeby użyj dobrego stalowego skrobaka lub szpatułki, aby powierzchnia krojenia była czysta i higieniczna. Skrobanie powierzchni usunie 75% cieczy. Nie zaleca się używania stalowych szczotek.
3. Czystą ściereczką i łagodnym roztworem wody z szarym mydłem dokładnie przecieraj deskę, aż do usunięcia śladów wszelkich zanieczyszczeń.
4. Wypłucz ściereczkę w czystej, ciepłej wodzie, wyciśnij i ponownie przetrzyj powierzchnię, aby usunąć resztki mydła.
5. Dokładnie wytrzyj całą powierzchnię czystym, suchym ręcznikiem. Przed nałożeniem preparatu Mystery Oil zaczekaj, aż resztki wilgoci na powierzchni wyschną.

Czego robić nie należy

NIE wolno pozostawiać świeżego, mokrego mięsa i jakichkolwiek płynów na powierzchni deski przez dłuższy czas. Solanka, woda, krew itp. wnikają w drewno, powodując rozszerzanie się powierzchni deski i mięknięcie drewna oraz wpływają na wytrzymałość połączeń klejonych.

NIE krój ryb ani drobiu na powierzchni deski, jeśli nie postępujesz dokładnie zgodnie z instrukcjami pielęgnacji zawartymi w punkcie 1 instrukcji. Przed krojeniem każdego rodzaju ryb, owoców morza lub drobiu na powierzchni deski należy upewnić się, że bariera powstająca w wyniku stosowania środków pielęgnacyjnych opisanych w punkcie 1 jest nienaruszona. Jeśli powierzchnia deski wydaje się sucha oznacza to, że bariera wyschła i należy wykonać czynności z punktu 1. **NALEŻY ZAWSZE DOKŁADNIE CZYŚCIĆ POWIERZCHNIĘ DESKI ZARAZ PO KROJENIU RYB LUB DROBIU.**

NIE wolno na desce używać tasaka ani ząbkowanego noża. Mogą one powodować odpryskiwanie lub rozszczepianie drewna i powstawanie rozmiękczonego punktu na powierzchni drewna.

NIE myj deski do krojenia żadnymi ostrymi detergentami. Silne chemiczne środki czyszczące mogą spowodować trwałe uszkodzenie i przebarwienia powierzchni deski.

NIE myj drewnianych desek do krojenia Boos Block® w zmywarce, ani nie myj narzędzi kuchennych na powierzchni deski do krojenia.

NIE należy zbyt często nacierać deski olejem. Jeśli powierzchnia nie wydaje się być sucha, to nacieranie olejem nie jest potrzebne.

Wskazówki dotyczące naprawy powierzchni drewnianych

Problem	Przyczyna	Naprawa
Szczeliny na powierzchni deski	Drewno wysuszone z powodu zbyt rzadkiego olejowania	Roztopić mieszaninę parafiny i oleju mineralnego w stosunku 1 do 4 i wypełnić wszystkie szczeliny. Upewnić się, że parafina dokładnie wypełnia szczeliny. Regularnie nacierać deskę olejem.
Niewielkie słoje drewna odstające od powierzchni	Odtaczanie się słoja z powodu wysuszenia drewna	Wyczyść i wysusz deskę. Nałóż niewielką porcję kleju do drewna na kartkę papieru. Wsuń papier pod odstający słoj, a następnie wyjmij tak żeby klej pozostał na drewnie w szczelinie. Obciąż naprawiany obszar na noc. Usuń nadmiar kleju za pomocą drobnego papieru ściernego - zawsze zgodnie z kierunkiem słoja drewna.
Wyginanie się deski	Nierównowaga w wilgotności pomiędzy górną a dolną powierzchnią deski, wynikająca najczęściej z nakładania oleju tylko po jednej stronie.	Nałóż olej obficie na wklęsłą stronę. Jeśli nie nastąpi poprawa w ciągu 2 tygodni należy nakleić plastikową folię na stronę wypukłą i oliwić odwrotną stronę każdego dnia. Deska przystosuje się do nowego poziomu wilgotności i sama skoryguje.
Plamy	Pozostawianie resztek żywności na desce przez zbyt długi czas.	Natrzeć parafiną lub woskiem. Można też spróbować usunąć plamę drobnym papierem ściernym. Z czasem plama rozproszy się pomiędzy słojami drewna.
Ciemne pasma na drewnie	Naturalna odbarwienie spowodowane minerałami odłożonymi w drewnie.	Nie wymaga naprawy - dodaje indywidualności desce!

WAŻNE: Jeśli dokonasz jakichkolwiek nacięć lub zmian kształtu deski, albo wywiercisz w niej otwory - pamiętaj o odpowiednim wykończeniu odstoniętych krawędzi, nakładając roztopioną parafinę lub uszczelniacz olejowy. Otwory lub wycięcia muszą zostać zabezpieczone, w przeciwnym razie deska z czasem pęknie z powodu wysuszenia.