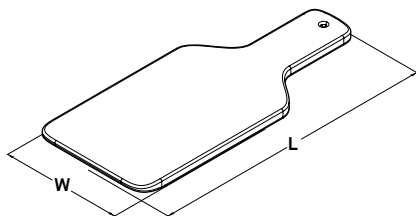


FARÖ



# LANKKU TRAY

Hoito-ohjeet  
Care instructions

## MATERIAALI:

FSC valkotammi, FSC punatammi & FSC Saarni

## FARÖ LANKKU HOITO-OHJE

Seuraavaan tekstiin on koottu yleisiä ohjeita ja vinkkejä, joiden avulla varmistat mahdollisimman pitkän käyttöiän puisille tarjottimille/leikkuulau-doille ja vältät parhaiten mahdolliset värjäntymiset ja hajujen imeytymiset.

Koska puu on huokoista ainetta se kärsii liiallisesta kosteudesta. Toisaalta, jos leikkulauta on päässyt kuivumaan pahoin, se saattaa haljeta. Paras suoja puulle on säännöllinen öljyminen, jolla varmistat tuotteen säilyvän vaurioitumatta pidempään. Öljykerros suojaa tuotetta myös bakteerien imeytymiseltä. Leikkuulauta on käsitelty tehtaalla apteekkiöljyllä. Öljy kuitenkin kuluu käytössä ja sitä tulee lisätä kuukausittain.

Puinen leikkulauta tulee pestä jokaisen käyttökerran jälkeen huolellisesti. Pesemiseen soveltuu mieto, lämmin saippuavesi ja tiskiharja. Älä kuitenkaan jätä puista leikkuulautaa likoamaan pitkäksi aikaan upoksiin veteen, koska puu saattaa haljeta tai käyristyä. Puinen leikkuulauta ei kestä myöskään tiskikonetta.

Jos käsittelet voimakkaasti värjääviä raaka-aineina (kuten punajuurta), on

syötä suojata leikkuulauta esimerkiksi leivinpaperilla.

## TUOTTEEN ÖLJYÄMINEN

Pintakäsittelyaineen tulee ehdottomasti olla elintarvikekelpoista. Huomioithan, että monet öljyt, kuten pellavaöljy tai oliiviöljy värjäävät puuta. Ruokaöljyt kuten rypsi- ja oliiviöljy saattavat härskiintyä tuotteen pinnalle.

Tuote on alunperin käsitelty tehtaalla FDA-sertifioidulla apteekkiöljyllä. Jos haluat päästä hyvin samankaltaiseen tulokseen, tällöin suositellaan käytettäväksi apteekista saatavaa parafiiniöljyä. Tämä on väriltään läpinäkyvää ja tuoksultaan melko mieto. Huomioithan, että parafiiniöljy tummentaa tuotetta.

## OHJEET:

**1. PUHDISTA LEIKKUULAUTA:** Ennen öljyämisen aloittamista suojaat työskentely-ympäristö mahdollisilta öljytahroilta. Puhdistamisen voi tehdä kangastupon tai talouspaperin avulla. Puhdista leikkuulauta ennen öljyämistä.

**2. LISÄÄ ELINTARVIKEKELPOINEN ÖLJY:** Levitä öljy tuotteeseen käyttäen puhdasta, pehmeää kangasta tai pyyhettä. Levitä öljy tasaisena kerroksena kauttaaltaan puupinnalle puusyiden suuntaisesti.

**3. ANNA ÖLJYN IMEYTYÄ TUOTTEE-**

**SEEN:** Anna öljyn imeytyä tuotteessa vähintään muutamia tunteja tai mie-  
luusti yön yli ennen tuotteen käyt-  
tönottoa.

#### **4. POISTA YLIMÄÄRÄINEN ÖLJY:**

Öljyminen voidaan suorittaa useita kertoja, kunnes leikkuulauta ei enää ime öljyä. Lopuksi, jos leikkuulauta tuntuu tahmealta tai liian öljyiseltä, poista ylimääräinen (imeytymätön) öljy esimerkiksi pyyhkimällä tuote talouspaperilla.

#### **KÄYTTÖRAJOITUKSIA**

- Samaa leikkuulautaa ei tulisi käyttää lihan, kanan ja muiden tuotteiden käsittelyyn. Raa'an lihan käsittelyyn suositellaan käytettävän muovista leikkuulautaa.
- Älä laita puista leikkuulautaa tiskikoneeseen.

#### **TAHRAT, VÄRJÄÄNTYMINEN**

- Koska puu on huokoinen materiaali, siihen voi imeytyä myös tahroja. Jo syvälle puuhun imeytyneiden tahrojen tai värjäytymisien poistaminen on hyvin hankalaa (katso kohta hionta).
- Jos leikkuulaudassa on tahroja tai se haisee, voit käyttää sitruunamehua suoraan näihin kohtiin.

#### **PUUSYIDEN AVAUTUMINEN**

Tuotteen käytön alkuvaiheessa saat-  
taa tuotteesta nousta pesun jälkeen  
jonkin verran pieniä kuitu-tikkuja.

Nämä voidaan pyyhkiä pois tiskiharjal-  
la tai talouspaperilla. Tikkujen mah-  
dollinen nouseminen vähenee käytön  
jatkuessa.

#### **HIONTA**

Jos tuotetta käytetään aktiivis-  
esti leikkuulautana, siihen tulee aina  
jonkin verran viiltoja. Tuotetta voidaan  
halutessa myös hioa. Hionta tulee  
tehdä siihen soveltuvassa työskentely-  
tilassa. Hiominen kannattaa aloittaa  
ensin karkeammalla santapaperilla  
(80). Työn edetessä voidaan käyttää  
karkeutta 180 ja viimeisteltäessä  
karkeutta 240.

- Hionan jälkeen tuotteesta poistetaan puupöly harjalla tai imurilla.
- Tuote on syytä myös pestä hionnan jälkeen.
- Hionnan jälkeen tuote tulee öljytä uudelleen.

## MATERIAL:

FSC Whiteoak, FSC Redoak & FSC Ash

## LANKKU TRAY CARE INSTRUCTIONS

In the following you'll find general maintenance instructions and tips for your wooden chopping boards.

Since wood is porous material, it will suffer from excess humidity. If a wooden tray/chopping board dries out, it may split. The best protection for the wood is regular oiling. The oil layer will prevent absorption of bacteria too. Lankku has been treated with pharmaceutical oil in the factory. However, the oil will wear out in use and therefore, it should be added on a monthly basis.

You should wash your chopping board thoroughly after every use. You may use mild, warm soap water and dish brush. Do not soak your wooden chopping board as the wood may split or curve. You should not use a dish washer for your chopping board.

In case you are handling material which may stain (e.g. beet root), you should protect the chopping board by using e.g. greaseproof paper.

## OILING OF THE PRODUCT

The oil for the surface treatment must be food grade. Please note that many

oils like olive oil may affect the colour of the wood. Food oils like rapeseed and olive oil may become rancid on the surface.

The product has originally been treated with FDA certified pharmaceutical oil. If you wish to maintain as similar effect as possible, it is recommended to use paraffin oil which may be bought from your pharmacy. Paraffin oil is transparent and mildly scented. Please note that paraffin oil will darken the product.

## INSTRUCTIONS FOR THE OILING:

- 1. CLEAN THE BOARD:** You should protect your working environment prior to oiling. You may use a cloth or kitchen paper. Clean the board before oiling.
- 2. ADD THE FOOD GRADE OIL:** Spread the oil by using a clean, soft cloth or towel. Spread the oil evenly and throughout the wooden surface in accordance with the wood fibres.
- 3. LET THE OIL ABSORB:** Leave the oil to absorb at least a couple of hours, preferably over the night, before any further use.
- 4. REMOVE ANY EXCESS OIL:** You may repeat the procedure until the chopping board does no longer absorb any oil. Finally, if the board feels sticky or too oily, remove any excess (unabsorbed) oil e.g. by using kitchen paper.

## **RESTRICTIONS FOR USE**

- Do not use the same chopping board for meat, poultry and other products. It is recommended that chopping boards made of plastic are used for raw meat and poultry.
- Do not place a wooden chopping board into a dishwasher.

- After the sanding, remove the wood dust by using a brush or vacuum cleaner.
- You should also wash the product after the sanding.
- The product should be oiled after the sanding.

## **STAINS**

- Since wood is porous material, it may become stained. Absorbed stains are hard to remove (please see sanding of the product).
- If your wooden chopping board has stains or odour, you may use lemon juice directly on these spots on the surface.

## **WOOD FIBRES**

In the beginning some small wood fibres may possibly rise onto the surface after washing the wooden board. These fibres may be wiped away with a dish brush or kitchen paper. The possible appearance of the fibres will decrease when the board is used.

## **SANDING**

When the board is in active use, there will evidently be cuts on the board. The product may be sanded. Sanding must be carried out in proper premises. You should start with more coarse sanding paper (80). You may continue with coarse grade 180 and finish with 240.

**FARÖ**

**Pursimiehenkatu 4-6  
FI-00150 HELSINKI  
FINLAND, EU  
feedback@faroe.fi**

**www.faroe.fi**

VERSION: 1.30, 2019-04-30