Planche à découper

Le bois est un matériau vivant et antibactérien naturel.
Une planche à découper en bois peut éliminer une grande partie des bactéries grâce au tanin que contient le bois. Les encoches faite par les couteaux ne se referment pas sur la saleté, contrairement au planche en plastique.
Cela permet à celle-ci d'être évacuées pendant le nettoyage.

Prolonger la vie de votre planche à découper

1) N'utilisez pas la face pyrogravée pour couper vos aliments
afin de préserver l'illustration.
2) Ne lavez jamais votre planche en bois au lave-vaisselle.
Le bois se dilate et se rétracte au contact de la chaleur et de l'humidité
provoquant des fissures et des déformations.
3) Nettoyez votre planche en bois immédiatement après l'avoir utilisée,
avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.
Bien rincez et enlevez l'excès d'eau avant de la faire sécher
loin d'une source de chaleur (soleil, radiateur...)
4) Ne laissez jamais votre planche en bois tremper dans l'eau.

Nettoyage en profondeur

Après de nombreuses utilisations, faites un nettoyage en profondeur
sur la face non pyrogravée.
Mettez du jus de citron et du gros sel sur votre planche en bois
et frottez-la avec un chiffon propre.
Laissez reposer 10 minutes et rincez à l'eau tiède
puis laissez-la sécher loin d'une source de chaleur.

Huiler votre planche en bois

Tous les 2 ou 3 mois,
après un nettoyage en profondeur et un séchage complet de votre planche
(plus elle sera sèche, plus elle absorbera facilement l'huile),
traitez-la avec de l'huile.
Utilisez une huile adaptée comme l'huile de lin ou de
pépins de raisins.
(surtout pas d'huile d'olive qui ne sèche pas et devient rance).
Étalez un peu d'huile sur votre planche en bois et frottez-la
soigneusement avec un chiffon doux
afin de recouvrir d'huile toute votre planche.
Laissez reposer environ 20 minutes.
La planche ne doit plus être grasse au toucher.
Renouvelez l'opération
si l'huile a été absorbées trop rapidement.

Votre planche est prête à être réutilisée.

contact@catherinecreabois.fr
06 19 87 49 96