



# BAMBU- LEIKKUULAUTA

(TUOTENUMERO 1111)

Bambu on luontoystävällinen materiaali, joka soveltuu mainiosti leikkuulaudan materiaaliksi sen antibakteerisen ominaisuuden ansiosta.

Bambu imee vähän kosteutta ja on kestävä ja pitkäikäinen eikä tylsytä veitsen terää ruokaa valmistettaessa.

Leikkuulauta on mitoitettu istumaan tukevasti LAPETEK Luna -altaisiin.

- Hygieeninen ja antibakteerinen
- Pitkäikäinen
- Tukeva käyttää - pysyy altaassa



Lisävaruste  
LUNA-X-  
ALTAAT



## HOIDA NÄIN

- Puhdista leikkuulauta aina käytön jälkeen kostella liinalla. Puhdistukseen voi myös käyttää esimerkiksi käsitiskiainetta, mutta muista pestä ja kuivata leikkuulauta huolellisesti, ettei siihen jää pesuainejäämiä.
  - Leikkuulauta kestää käytössä pidempään, jos se pyyhitään ajoittain unikko- tai parafiiniöljyyn kostutetulla liinalla.
- Öljyminen suositellaan tehtäväksi ainakin kerran kuukaudessa tai useammin - käytöstä riippuen. Leikkuulauta täytyy puhdistaa aina ennen öljymistä.



## VÄLTÄ NÄITÄ

- Älä liota leikkuulautaa vedessä tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Kasvis- ja liharuokille on hyvä olla omat erilliset leikkuulaudat ristikontaminaation vuoksi (samalla leikkuulaudalla käsiteltäessä raakaa kalaa ja pilkkoessa tomaatteja salaattiin, tomaatit voivat saastua raaka-assa kalassa olevilla mikrobeilla). Tämä saastuminen voi tehdä tomaateista terveydelle haitallisia. Samanlainen saastuminen voi tapahtua, jos tomaatit pilkotaan samalla leikkuulaudalla, jolla kalaa on aiemmin käsitelty, eikä leikkuulautaa vaihdeta tai pestä huolellisesti kalan käsittelyn jälkeen.
- Älä käytä leikkuulautaa lihatukkina.
- Älä päästä leikkuulautaa kuivamaan (muista öljyminen) - tällöin se voi haljeta.



# BAMBOO- CUTTING BOARD

(PRODUCT CODE 1111)

Bamboo is an environmentally friendly and naturally antibacterial material which makes it perfect choice for cutting board.

Bamboo absorbs little moisture and it's durable and long lasting. It doesn't dull the knife blade when cutting and preparing food.

This cutting board is perfectly designed for using it with LAPETEK Luna sinks.

- Hygienic and antibacterial
- Long lasting
- Sturdy to use - fits perfectly in the sink

Accessory  
LUNA-X-  
SINKS



## DO THIS

- Always clean the cutting board after use with a water moist cloth. You can use hand dishwash for cleaning, but be sure to clean and dry it carefully after.
- The cutting board will last longer if you oil it's surface occasionally with poppy or paraffin oil.

Do this at least once a month or more often - depending on usage. The cutting board must always be cleaned before oiling.



## AVOID

- Do not soak the cutting board in water or wash it in the dishwasher.
- It's good to have own separate cutting boards for vegetarian and meat dishes due to cross-contamination (cutting raw fish and the tomatoes on a cutting board at the same time, the tomatoes may be contaminated with microbes in the raw fish). This contamination can make tomatoes harmful to health. Similar contamination can occur if the cutting board is not replaced or washed thoroughly after the fish has been treated.
- Do not let the cutting board to dry out (remember oiling) - it may crack.



# BAMBU- SKÄRBRÄDA

(PRODUKTKOD 1111)

Bambu är miljövänligt och naturligt antibakteriellt material som gör det till ett perfekt val för skärbräda.

Bambu absorberar lite fukt och är tålig och långvarig och slöar inte knivbladet när du skär och förbereder mat.

Denna skärbräda är perfekt utformad för användning med våra LAPETEK Luna -diskbänkar.

- Hygienisk och antibakteriell
- Långvarig
- Robust att använda - sitter stabilt i hon



Tillbehör  
LUNA-X-  
SINKS



## GÖR DET HÄR

- Rengör alltid skärbrädan efter användning med en vattenfuktig trasa. Du kan använda handdiskmedel för rengöring, men kom ihåg att rengöra och torka den ordentligt efteråt.
- Skärbrädan håller längre om du oljer ytan regelbundet med vallmo eller paraffinolja. Oljningen borde ske minst en gång i månaden - beroende av användning.
- Skärbrädan måste alltid rengöras innan oljning.



## UNDVIK

- Blöt inte skärbrädan i vatten eller tvätta i diskmaskinen.
- Det är bra att ha egna separata skärbrädor för vegetarianer och köttätare på grund av korskontaminering (på samma skärbräda hanteras samtidigt rå fisk och skärs tomater, kan tomaterna bli förorenade av mikroberna i den råa fisken). Denna förorening kan göra tomaterna skadliga för hälsan.
- Låt inte skärbrädan torka ut (kom ihåg att olja) - et kan spricka.