



Ustensiles de cuisine en bois

.....

Quelques conseils

- Ne mettez jamais vos ustensiles en bois (planches, cuillères, spatules etc.) au lave-vaisselle.
- Nettoyez-les de préférence sans détergent et essuyez-les immédiatement pour prolonger leur durée de vie et éviter que le bois, p.ex. d'une planche à découper, ne se fissure.
- Ne laissez jamais tremper vos ustensiles en bois dans l'eau.
- Ne les laissez pas sécher près d'une source de chaleur pour éviter que le bois ne se fissure et/ou ne se déforme.
- Le bois absorbe les odeurs, les arômes et la couleur des aliments. N'utilisez donc de préférence pas les mêmes cuillères et spatules pour les plats épicés et les desserts sucrés. Utilisez une planche à découper séparée pour les oignons.

Planches en bois

- Enduisez vos planches d'huile d'olive ou de tournesol (n'oubliez pas les bords et les côtés). Laissez-les reposer quelques minutes pour qu'elles s'imprègnent bien.
- Répétez ce traitement régulièrement pendant les 6 premiers mois. Ensuite uniquement si nécessaire.
- Nettoyez-les avec très peu d'eau.
- Tous les ustensiles de cuisine en bois peuvent être traités de cette manière.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille