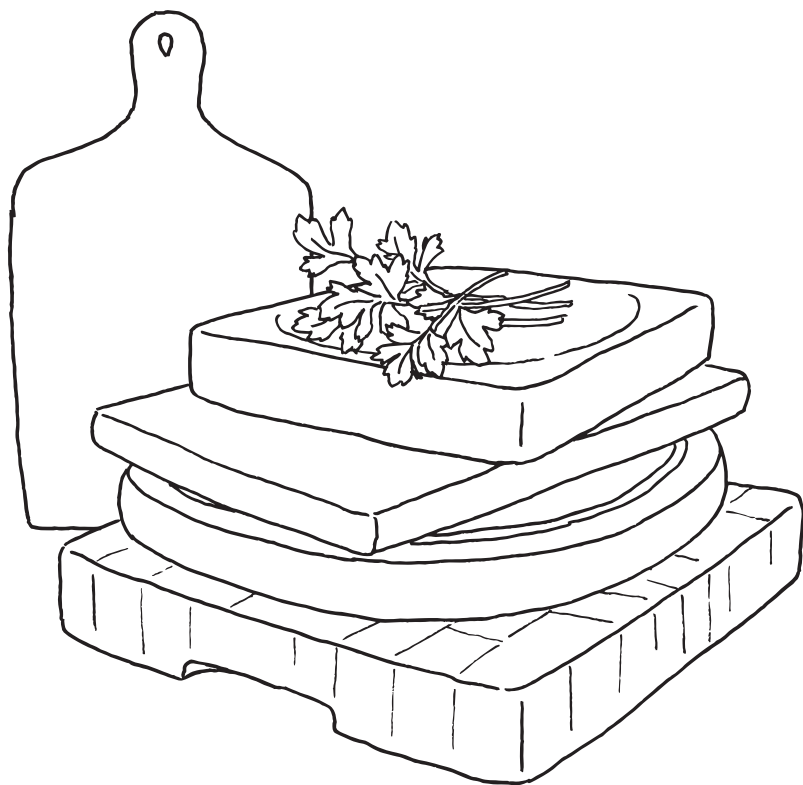


# Houten snijplanken

## Productinformatie

---



Planches à découper en bois - Informations sur le produit  
Schneidebretter aus Holz - Produktinformation  
Wooden cutting boards - Product information  
Tablas de cortar de madera - Información del producto



**NL** Onze beukenhouten snijplanken zijn gemaakt van FSC-gecertificeerd hout uit Slovenië. Ze zijn sterk maar ook zacht, hierdoor blijven messen langer scherp en zijn de snijplanken beter bestand tegen krassen en deuken. Van nature is beukenhout door de open poriën antibacterieel en wordt daardoor van oudsher graag gebruikt in keukens. De onbehandelde planken splinteren niet en zijn sterk en fijn in gebruik.

### Kopshouten snijplanken

In tegenstelling tot een gewone snijplank zit bij een kopshouten snijplank de houtstructuur verticaal. De houtrichting van de plank staat haaks ten opzichte van de snijrichting van je mes. Kopshout beweegt als het ware mee met je mes tijdens het snijden. Hierdoor slijt een snijplank minder snel en blijven messen langer scherp. Na het snijden sluit de houtnerf weer en herstelt het hout zichzelf. De plank heeft hierdoor minder kans op diepe groeven of krassen waarin bacteriën zich kunnen ophopen. De kopshouten snijplanken zijn behandeld met olie.

Met de jaren wordt beukenhout droger, sterker én steeds mooier. Volg onderstaande instructies voor zowel de onbehandelde als geoliede snijplanken, zodat je snijplank jarenlang meegaat.

### Vóór eerste gebruik

Neem de plank met een droge en schone doek af en wrijf vervolgens in met een voor consumptie geschikte olie. Gebruik een 'drogende' olie (bijv. druivenpit- en walnootolie), deze trekt goed in en voelt niet plakkerig aan. Door een snijplank te behandelen droogt het hout langzamer en blijft de plank flexibeler. Zo komt er minder spanning op de naden en voorkom je dat een plank barst.

Olie sluit de poriën van het hout, waardoor de snijplank beter beschermd is tegen vuil, vlekken en geurtjes.

### Onderhoud

- Herhaal de behandeling met een olie regelmatig tijdens de eerste maanden. Behandel de plank daarna alleen nog als de plank uitgedroogd aanvoelt.
- Reinig houten snijplanken niet in de afwasmachine.
- Verwijder vuil zoveel mogelijk met een vochtige doek of een beetje lauw water. Was het liefst af zonder afwasmiddel en droog onmiddellijk af. Zo blijft je snijplank lang mooi en voorkom je dat het hout splijt.

- Voor grondig reinigen na bijv. het bereiden van vlees of vis: strooi grof zout over de plank, wrijf het met een halve citroen goed in en laat 10 min. intrekken. Veeg de snijplank schoon met een vochtige doek, en droog 'm daarna af met een schone theedoek. Als de plank goed is opgedroogd, behandel hem dan opnieuw met olie.
- Zorg dat een plank goed droog is voordat je hem opbergt.

### Let op

- Laat een houten snijplank nooit in water of sop staan.
- Laat de plank niet bij een warmtebron liggen of opdrogen, anders kan hij splijten en/of kromtrekken.
- Olijf- en zonnebloemolie zijn door hun sterke geur en de plakkerige laag die ze op het hout achter laten minder geschikt om te gebruiken.

---

**FR** Nos planches à découper en hêtre sont fabriquées en bois certifié FSC de Slovénie. Elles sont à la fois solides et tendres, ce qui permet aux couteaux de rester aiguisés plus longtemps et rend les planches à découper plus résistantes aux rayures et aux coups. Le bois de hêtre est naturellement antibactérien en raison de ses pores ouverts et est donc traditionnellement un matériau très apprécié en cuisine. Les planches non traitées n'ont pas d'échardes et sont solides et agréables à utiliser.

### Planches à découper en bois de bout

Contrairement à une planche à découper ordinaire, la structure du bois d'une planche à découper en bois de bout est verticale. Le sens du bois de la planche est perpendiculaire au sens de coupe de la lame d'un couteau. Le bois de bout se déplace en quelque sorte avec le couteau pendant la coupe. Par conséquent, la planche à découper s'use moins vite et les couteaux restent aiguisés plus longtemps. Après la coupe, le grain du bois se referme et le bois se répare. La planche est donc moins susceptible de présenter des rainures ou des rayures profondes dans lesquelles les bactéries peuvent s'accumuler. Les planches à découper en bois de bout sont traitées à l'huile.

Avec l'âge, le bois de hêtre devient plus sec, plus résistant et plus beau. Suivez les instructions ci-dessous, que ce soit pour les planches à découper non traitées ou huilées, afin d'en profiter pendant de longues années.

### Avant la première utilisation

Essuyez la planche avec un chiffon sec et propre, puis versez une huile adaptée à la consommation sur un chiffon et frottez uniformément dans le sens des fibres. Utilisez une huile « siccativ » (par exemple, de l'huile de pépins de raisin ou de l'huile de noix), qui pénètre bien et ne colle pas. Le traitement d'une planche à découper permet au bois de sécher plus lentement et à la planche de rester plus souple. Cela réduit la tension et empêche la planche de se fissurer.

L'huile ferme les pores du bois, ce qui confère à la planche à découper une meilleure protection contre l'humidité, les taches et les odeurs.

### Entretien

- Répétez le traitement avec une huile régulièrement pendant les premiers mois. Ensuite, ne traitez la planche que si elle semble desséchée.
- Ne mettez jamais vos planches à découper en bois au lave-vaisselle.
- Enlevez la saleté autant que possible avec un chiffon humide ou un peu d'eau tiède. Lavez votre planche de préférence sans liquide vaisselle et essuyez-la immédiatement. Votre planche à découper restera belle plus longtemps et le bois ne se fendillera pas.
- Pour un nettoyage en profondeur après avoir coupé ou préparé de la viande ou du poisson, par exemple : saupoudrez la planche de gros sel, frottez avec un demi-citron et laissez agir pendant 10 minutes. Essuyez la planche à découper avec un chiffon humide, puis séchez-la avec un torchon propre. Lorsque la planche est bien sèche, traitez-la à nouveau avec de l'huile.
- Assurez-vous que la planche est bien sèche avant de la ranger.

### Attention

- Ne laissez jamais une planche à découper en bois tremper dans l'eau.
- Ne rangez pas ou ne laissez pas la planche à découper sécher à proximité d'une source de chaleur, car elle risquerait de se fendre et/ou de se déformer.
- Les huiles d'olive et de tournesol sont moins adaptées en raison de leur forte odeur et de la couche collante qu'elles laissent sur le bois.

---

**DE** Unsere Schneidebretter aus Buchenholz werden aus FSC-zertifiziertem Holz aus Slowenien hergestellt. Es ist robust, aber auch

weich, sodass Messer länger scharf bleiben und die Schneidebretter widerstandsfähiger gegen Kratzer und Dellen sind. Buchenholz ist aufgrund seiner offenen Poren von Natur aus antibakteriell und wird daher traditionell gerne in der Küche verwendet. Die unbehandelten Bretter splintern nicht und sind robust und angenehm zu handhaben.

### Schneidebretter aus Styrholz

Im Gegensatz zu einem gewöhnlichen Schneidebrett ist die Holzstruktur bei einem Styrholzschnidebrett vertikal. Die Holzrichtung des Brettes verläuft senkrecht zur Schnittrichtung Ihres Messers. Styrholz bewegt sich beim Schneiden sozusagen mit dem Messer mit. Dadurch nutzt sich ein Schneidebrett weniger schnell ab und die Messer bleiben länger scharf. Nach dem Schneiden schließen sich die Holzfasern wieder und das Holz regeneriert sich von selbst. Schnittspuren entstehen langsamer und sind nicht so tief, dass sich Bakterien ansammeln können. Die Styrholz-Schneidebretter von Dille & Kamille wurden mit Öl behandelt.

Mit dem Alter wird Buchenholz trockener, robuster und schöner. Bitte befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen sowohl für unbehandelte als auch für geölte Schneidebretter, damit Ihr Schneidebrett viele Jahre lang hält.

### Vor der ersten Verwendung

Wischen Sie das Brett mit einem trockenen und sauberen Tuch ab und reiben Sie es dann mit einem zum Verzehr geeignetem Öl ein. Verwenden Sie ein "trocknendes" Öl (z.B. Traubenkern- und Walnussöl), es zieht gut ein und fühlt sich nicht klebrig an. Wenn Sie ein Schneidebrett behandeln, trocknet das Holz langsamer und das Brett bleibt flexibler. Dadurch werden die Nähte weniger beansprucht und das Brett wird nicht rissig.

Das Öl verschließt die Poren des Holzes, wodurch das Schneidebrett besser vor Feuchtigkeit, Flecken und Gerüchen geschützt wird.

### Pflege

- Wiederholen Sie die Ölbehandlung in den ersten paar Monaten regelmäßig. Behandeln Sie das Brett danach nur noch, wenn es sich ausgetrocknet anfühlt.
- Geben Sie Schneidebretter aus Holz nicht in die Spülmaschine.
- Entfernen Sie Schmutz oder Lebensmittelreste so gut wie möglich mit einem feuchten Tuch

oder etwas lauwarmem Wasser. Waschen Sie das Brett vorzugsweise ohne Spülmittel ab und trocknen Sie es sofort ab. So bleibt Ihr Schneidebrett lange Zeit schön und das Holz splittert nicht.

- Für eine gründliche Reinigung, z.B. nach der Zubereitung von Fleisch oder Fisch: Streuen Sie grobes Salz auf das Brett, reiben Sie es mit einer halben Zitrone gut ein und lassen Sie es 10 Minuten lang liegen. Wischen Sie das Schneidebrett mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann mit einem sauberen Geschirrtuch ab. Wenn das Brett trocken ist, behandeln Sie es erneut mit Öl.
- Vergewissern Sie sich immer, dass ein Brett wirklich trocken ist, bevor Sie es aufbewahren.

### Wichtig

- Lassen Sie ein Holzschneidebrett niemals in Wasser oder Seifenlauge liegen.
- Lassen Sie das Brett nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen oder trocknen, da es sonst splintern und/oder sich verzehren kann.
- Oliven- und Sonnenblumenöl sind aufgrund ihres starken Geruchs und der klebrigen Schicht, die sie auf dem Holz hinterlassen, weniger geeignet.

---

**EN** Our beechwood cutting boards are made from FSC-certified Slovenian timber. They are durable, yet soft which keeps your knives sharp for longer and makes the boards more resistant to scratches and dents. Beechwood is naturally antibacterial due to its open pores and has therefore traditionally been used in kitchens. The untreated boards do not splinter, are strong and pleasant to use.

### End grain cutting boards

In contrast to ordinary cutting boards, end grain cutting boards have the grain run vertically. In other words, the grain's direction is at right angles to the cutting direction of your knife. During cutting, end grain moves with your knife, as it were. This causes less wear and tear on the cutting board and keeps your knives sharp for longer. After cutting, the grain closes up and the wood recovers. This means these cutting boards run less risk of developing deep grooves or scratches that bacteria can accumulate in. These end grain cutting boards have been treated with oil.

As it ages, beechwood gets drier, stronger and more beautiful. Follow the instructions below for both untreated and oiled cutting boards to ensure they last for years.

### Before first use

Wipe the cutting board down with a clean, dry cloth, then treat with an oil suitable for human consumption. Use an oil that dries out (e.g. grapeseed or walnut oil) as these are deeply absorbed and don't leave the board feeling sticky. Treating a cutting board with oil ensures it dries out more slowly, thereby remaining more flexible. This puts less stress on the seams, preventing your board from splitting.

Oil closes the wood's pores improving the board's protection from damp, stains and odours.

### Maintenance

- Repeat the oil treatment regularly during the first few months. Only treat the cutting board when it feels dried out.
- Do not put wooden cutting boards in the dishwasher.
- Remove as much dirt as possible using a damp cloth or a little lukewarm water. Preferably wash the cutting board without using washing-up liquid, then dry immediately. This will keep your board looking good for a long time and prevent splintering.
- For thorough cleaning, for instance, after cutting meat or fish on the board, sprinkle with coarse salt, rub with half a lemon, then allow to soak in for 10 minutes. Subsequently wipe the board clean with a damp cloth, then dry with a clean tea towel. Once the board has dried properly you should re-treat it with oil.
- Ensure the cutting board has dried completely before storing.

### Please note

- Never allow a wooden cutting board to soak in water or suds.
- Never store or dry the board near a heat source as this may lead to it splitting and/or warping.
- Olive and sunflower oil are less suitable for treating your cutting board as they have strong odours and leave a sticky layer behind on the wood.

---

**ES** Nuestras tablas de cortar están fabricadas con madera de haya eslovena con certificado FSC. Son resistentes, aunque suaves, por lo que permiten mantener sus cuchillos afilados más tiempo y resultan menos sensibles a arañazos y deformaciones. La madera de haya es antibacteriana por naturaleza debido a sus poros abiertos, por lo que tradicionalmente

se ha utilizado en las cocinas. Las tablas sin tratar no se astillan, son resistentes y agradables de usar.

### **Tablas de corte de fibra transversal**

A diferencia de las tablas de cortar normales, las tablas de corte de fibra transversal presentan el grano de la fibra en vertical. En otras palabras, la dirección de la veta es perpendicular a la dirección de corte del cuchillo. Durante el corte, podría decirse que la fibra se mueve con el cuchillo. Esto se traduce en un menor desgaste de la tabla de cortar y mantiene los cuchillos afilados más tiempo. Tras el corte, la veta se cierra y la madera se recupera casi inmediatamente. Estas tablas de cortar corren menos riesgo de desarrollar surcos profundos o arañazos donde se puedan acumular bacterias; además, han sido tratadas con aceite.

A medida que envejece, la madera de haya se vuelve más seca, fuerte y hermosa. Siga las instrucciones recogidas a continuación, tanto para las tablas de cortar sin tratar como para las tratadas con aceite, para garantizar una larga vida útil.

### **Antes del primer uso**

Limpie la tabla de cortar con un paño limpio y seco y, a continuación, trátela con un aceite apto para el consumo humano. Utilice un aceite de secado (como el de semilla de uva o de nuez), dado que se absorbe en profundidad y no deja la tabla pegajosa. Tratar una tabla de cortar con aceite ralentiza su secado, manteniéndose así más flexible. Esto reduce la tensión en las uniones y evita que la tabla se parta.

El aceite cierra los poros de la madera y mejora la protección de la tabla frente a la humedad, las manchas y los malos olores.

### **Mantenimiento**

- Repita periódicamente el tratamiento con aceite durante los primeros meses. Trate la tabla de cortar únicamente cuando la note seca.
- No introduzca las tablas de cortar de madera en el lavavajillas.
- Elimine toda la suciedad posible con un paño húmedo o un poco de agua tibia. Es preferible lavar la tabla de cortar sin detergentes líquidos y dejarla secar inmediatamente. De esta forma, mantendrá su tabla en buen estado durante mucho tiempo y evitará que se astille.
- Para realizar una limpieza a fondo, por ejemplo, después de cortar carne o pescado, espolvoréela con sal gorda, frótela con medio limón y déjela en remojo unos 10 minutos. A continuación, limpie la tabla con un paño húmedo y séquela con un paño de cocina limpio. Una vez que la tabla se haya secado bien, vuelva a tratarla con aceite.
- Asegúrese de que la tabla de cortar se ha secado completamente antes de guardarla.

### **Recuerde los siguientes aspectos**

- No deje nunca una tabla de cortar de madera en remojo con agua o jabón.
- No guarde ni seque nunca la tabla cerca de una fuente de calor, dado que podría partirse o deformarse.
- Los aceites de oliva y girasol son menos adecuados para tratar la tabla de cortar, dado que desprenden fuertes olores y dejan una película pegajosa sobre la madera.