

Údržba výrobků z olivového dřeva Arte Legno

Před prvním použitím

Před prvním použitím nejprve výrobek otřete vlhkým hadříkem a nechte řádně vyschnout.

Dřevo dodáváme napuštěné olivovým olejem, bez jakýchkoli dalších povrchových úprav. Doporučujeme jednou za čas ošetřit jednotlivé kusy olivovým či slunečnicovým olejem v závislosti na druhu používání. **Prodlouží se tím jak trvanlivost a odolnost** výrobku proti vlhku, **tak i vzhled dřeva.** Po natření dřevo mírně ztmavne. Olej naneste na celý povrch výrobku v co nejmenším množství jen tak, aby dřevo dokázalo olej absorbovat a po chvíli setřete nevstříbané množství ubrouskem.

Po natření se vždy projeví nádherná kresba dřeva. Při pravidelném používání a mytí se charakteristická kresba olivového dřeva mírně ztrácí, proto doporučujeme ošetření olejem opakovat dle potřeby.

Doporučená péče o dřevěné výrobky

Po každém použití výrobek **otřete vlhkým hadříkem nebo opláchněte teplou vodou.** Při větším znečištění můžete použít malé množství mycího prostředku na nádobí a následně opláchnout vodou. Olivové dřevo neabsorbuje žádnou kapalinu, je odolné vůči teplé i studené vodě, ale určitě doporučujeme vyhnout se delšímu namáčení. Hrozí popraskání a deformace výrobku, která je samozřejmě nežádoucí.

Nikdy nemyjte dřevo v myčce! Po umytí je osušte látkovou či papírovou utěrkou, abyste odstranili přebytečnou vodu a nechte vždy dobře vyschnout. Nenechávejte ho ve vodě příliš dlouho, aby zbytečně nevstřebávalo vlhkost. U prkének, válů a krájecích desek je lepší, když je opřete o boční stěnu a necháte stát, aby se voda rychleji odpařila a nedošlo ke zkroucení. Naběračky či obraběčky je vhodnější pověsit na háček.

Nevystavujte výrobky vysokým teplotám, například abyste urychlili proces schnutí. **Dřevo nikdy nesušte na přímém zdroji tepla. Nikdy nepokládejte nádobí na přímé slunce, radiátor, ani nedávejte do vyhřáté trouby nebo mikrovlnné trouby.** Intenzivní teplo může nádobí nenávratně poškodit.

Na výrobky nepokládejte horké hrnce ani pánve. Vlivem prudké změny teploty se dřevo může kroutit a praskat. Proto nepokládejte horké nádobí například na krájecí prkénka.

Nenechávejte na povrchu zbytky zeleniny, masa a jiných surovin. Z nádobí a kuchyňského náčiní odstraňte co nejdříve zbytky jídla a očistěte vlhkým hadříkem nebo opláchněte jarovou vodou. Prkénko po krájení masa lze velmi dobře dezinfikovat tím, že ho po omytí ještě otřeme hadříkem namočeným v čerstvé citronové šťávě či bílém octě. Nádobí nechte před uložením do skříňky nebo police volně oschnout na vzduchu.

Kdy je čas na údržbu dřevěných výrobků?

Zvláště u výrobků, které často přichází do kontaktu s vodou je údržba důležitá. Kuchyňská prkénka a krájecí desky pak ošetřujeme i kvůli vzhledu. Jejich obroušením se zbavíme nevzhledných škrábanců a olejováním či voskováním jim vrátíme původní barvu a odolnost proti vodě.

Kdy je čas na údržbu dřevěného výrobku poznáme pozorováním nebo dotykem. Dřevo mění barvu, zesvětluje a šedne. V ojedinělých případech, pokud byla podceněna předchozí péče, může docházet k jeho kroucení a praskání. Na dotyk se může zdát dřevo vysušené.

Údržbu olejováním nebo voskováním bychom měli provádět vždy, když je dřevěný výrobek vysušený. Čím častěji výrobek používáme, tím častější péči vyžaduje. **Každodenně používaná kuchyňská prkénka je vhodné olejovat nebo voskovat jednou měsíčně. Používáte-li prkénko méně často, postačí údržba jednou za čtvrt až půl roku.** Dřevěné výrobky Vás za řádnou péči odmění krásným a nablýskaným vzhledem.

Jak zatočit s nepříjemnými pachy?

Může se stát, že dřevěné výrobky budou zapáchat, například prkénka po krájení cibule, česneku či jiných aromatických potravinách. **V boji se zápachem Vám pomůže umytí v teplé mýdlové vodě doplněné o lžičku jedlé sody.** Pár minut nechte působit a následně opláchnete vlažnou vodou. Pokud doma nemáte jedlou sodu, **svůj úkol splní i ocet**, kterým nádoby potřete a poté opláchnete čistou vodou. **Vhodná je i citronová šťáva a sůl**, kterými prkénka a další kuchyňské pomocníky pořádně vydrhnete a poté opět opláchnete.