

# SKÖTSELINSTRUKTION

## Planksteksbräda i massiv bok

Tack för att ni använder vår planksteksbräda i massiv bok.

Bok är ett levande naturmaterial som ger en vacker och rustik känsla vid både matlagning och servering. För att säkerställa lång livslängd och bibehållen kvalitet är korrekt hantering och underhåll avgörande.

---

## Före första användning

- Torka av brädan med en lätt fuktad trasa.
- Olja in brädan rikligt med olivolja eller annan livsmedelsgodkänd olja.
- Behandla **samtliga sidor jämnt**, inklusive undersida och kanter.
- Låt oljan absorberas ordentligt och torka bort eventuellt överskott.
- Upprepa behandlingen vid behov tills träet är mättat.
- Placera därefter brädan i kall ugn och värm upp långsamt till 100°C.
- Låt brädan stå i 100°C i cirka 1 timme för att bränna in oljan.
- Låt svalna långsamt i ugnen.

Det är viktigt att uppvärmningen sker gradvis tillsammans med ugnen. Att placera en kall bräda direkt i en varm ugn kan orsaka sprickor eller att brädan slår sig.

Ojämn inoljning kan skapa spänningar i träet och öka risken för formförändringar.

---

## Rengöring

- Diska aldrig brädan i diskmaskin.
- Undvik blötläggning.
- Rengör med varmt vatten och mildt diskmedel.
- Vid rengöring ska brädan fuktas **jämnt på alla sidor**.
- Torka av brädan noggrant direkt efter diskning.

Om endast ena sidan utsätts för fukt finns risk att brädan slår sig.

---

## Torkning och förvaring

- Låt brädan först rinna av kort om den är mycket blöt.
- Låt den därefter torka **plant på ett jämnt och ventilerat underlag**.
- Säkerställ att luft kan cirkulera runt hela brädan.
- Undvik permanent förvaring stående eller lutad.

- Förvara alltid brädan plant i torr miljö och normal rumstemperatur. Undvik solljus, fuktig miljö och värmekälla. Lämplig luftfuktighet är 40-60% och temperatur 18-24°C.

Plan förvaring minskar risken för att brädan slår sig, särskilt om den innehåller restfukt.

---

## Användning och upphettning

- Undvik hastiga temperaturhöjningar.
- Värm alltid upp plankan gradvis.
- Placera plankan i kall eller ljummen ugn och låt den följa med i uppvärmningen.
- Placera aldrig en kall bräda direkt i en mycket het ugn.
- Undvik snabba temperaturväxlingar, exempelvis från ugn direkt till kall eller våt yta.
- Låt brädan svalna långsamt efter användning.

Snabba temperaturförändringar skapar inre spänningar i träet och ökar risken för sprickbildning och att brädan slår sig.

---

## Löpande underhåll

- Olja in brädan regelbundet, särskilt vid frekvent användning i restaurangmiljö.
  - Om ytan känns torr, matt eller sträv är det dags för ny inoljning.
  - Behandla alltid alla sidor jämnt.
  - Förvara brädan torrt och i normal rumstemperatur.
- 

## Viktig information om träets naturliga egenskaper

Bok är ett massivt naturmaterial som reagerar på:

- Värme
- Fukt
- Temperaturväxlingar
- Luftfuktighet

Det är därför helt naturligt att:

- Sprickor kan uppstå,
- Brädan kan slå sig eller bli skev
- Ytan kan förändras i färg, ton eller struktur vid upphettning
- Träet kan mörkna med tiden

Särskilt vid användning i ugn eller vid servering av mycket varm mat påverkas träet av värmen.

Sprickbildning och formförändring är en naturlig reaktion när träet rör sig och anpassar sig efter omgivningen. Dessa förändringar är en naturlig del av materialets egenskaper och innebär **inte** att det är fel på produkten.

---

## **Rekommendation vid intensiv restauranganvändning**

Vid frekvent upphettning rekommenderas att:

- Roterar flera brädor i användning
  - Låter brädorna svalna långsamt mellan användningarna
  - Säkerställer jämn inoljning och jämn fuktbelastning
  - Undviker onödigt höga temperaturer
- 

Med korrekt skötsel får planksteksbrädan en lång livslängd och utvecklar med tiden en vacker, naturlig patina som är unik för varje exemplar.