



www.slipokok.se

Skötselråd för Planksteksbräda

Nya Planksteksbrädor ska "stekas" in för att ge den rätta smaken!

Här följer tips och skötselråd:

- Pensla brädorna med matolja. Sätt in dem i ugnen vid 250° och låt dem stå tills oljan börjar koka (ca 10 min).
- Ta ut plankorna och pensla på mer olja. Låt dem stå i ugnen ytterligare 5 min, ev behöver man upprepa behandlingen ytterligare några gånger till planksteksbrädorna har fått en lite mörkare färg, detta görs inför varje stekning.
- Planksteksbrädorna skall inte användas i microvågsugn eller diskmaskin.
- Vill du ha en snabbrengöring kan du ha en sprayflaska med antingen vit vinäger eller fem-procentig ättika. Spraya på och torka av med hushållspapper. **Vinäger och ättika har fantastiska desinficerande egenskaper och är helt naturliga!**
- Se till att förvara dem torrt då inga patogena bakterier överlever utan fukt en längre tid.
- Inoljning med paraffinolja görs för att täppa igen porer och håligheter mot fukt och bakterier samt ge planksteksbrädan ett bättre skydd mot vatten.
- Paraffinolja är den vanligaste och enklaste oljan att använda eftersom den inte härsknar, samtidigt är den inte skadlig för kroppen.
- Häll paraffinoljanoljan på en ren och torr bräda och gnid in med en trasa eller hushållspapper. Det som inte absorberats efter en timme torkar du av med en torr trasa. Tänk på att olja in hela brädan regelbundet och inte bara framsidan. Olja brädan när den ser torr ut, när den får ljusare (torrare) fläckar eller efter en djuprengöring.

Lycka till!