

Caring for your wooden board is easy, but you need need to follow a few steps to ensure your board remains like new.

1. Clean your wooden board with sponge, warm water and soap after each use, and rinse it thoroughly with water. Do not put the wooden board in the dishwasher or immerse it in water.

2. Dry your wooden board gently with a dish towel after washing it, rather than letting it air-dry. Do not let water sit on your wooden board for long periods of time, because it can shorten the lifespan of the board.

3. Apply food-grade mineral oil to your board at least once a month to prevent it from drying out and cracking or splintering. Apply a small amount of the oil to a cloth and apply it to your wooden board. Leave the oil on the board for 2 to 3 hours to allow it to be absorbed into the wood. After that time has passed, use a clean cloth to remove any excess oil that remains on the board.

4. The heat may not damage the board right away, but over time, it can cause your board to dry out. Dry wooden boards are susceptible to cracking. Also do not use your wooden board into the oven.

5. Remove stains from your wooden board by applying a small amount of white vinegar to the board. Rinse the board thoroughly with water after applying the vinegar, and dry it with a towel.



6. Sanitize your wooden board with a bleach solution after you use it for cutting raw meats, poultry or fish.

The FDA recommends diluting 1 table spoon of bleach into 1 liter of water and using this solution to clean the board with sponge. After applying the bleach solution, rinse the board with water and dry immediately.

-There is no warranty for the product which you purchased as rebate and changing.

Care & Usage Instruction of Porcelain Serving Platter

Caring for your porcelain platter is easy, but you will need to follow a few steps to ensure your platter remains like new. This porcelain platter produced in 1.180 degrees in the furnace. It is available for food contact.

1. Clean your porcelain platter with warm water and dishwashing detergent after each use, and rinse it thoroughly with water.

2. Dry your porcelain platter gently with a dish towel after washing it, rather than letting it air-dry.

3. Your porcelain platter produced for cutting and serving of foods. Do not use it in the Oven and Microwave oven. Also keep it from sudden heat variations.

4. Sanitize your porcelain platter with a bleach solution after you use it for cutting raw meats, poultry or fish.

The FDA recommends diluting 1 table spoon of bleach into 1 liter of water and using this solution to clean the board with sponge. After applying the bleach solution, rinse the platter with water and dry immediately.

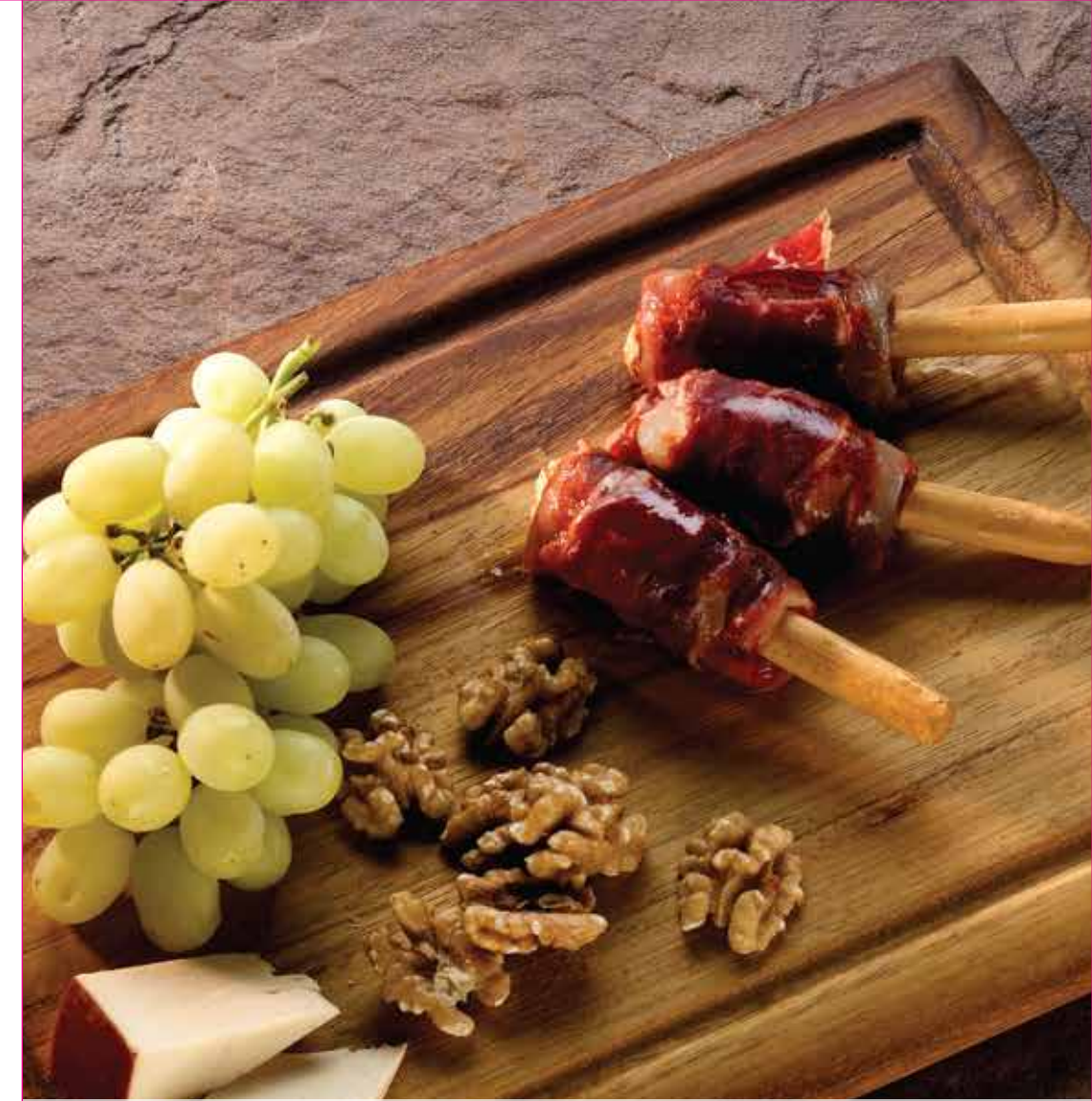
-There is no warranty for the product which you purchased as rebate and changing.



LAVA
WOOD



Ahşapta
lezzet
serüvenleri...



Ahşap ve Porselen Ürünler
Kullanım ve Bakım Talimatı
Wooden and Porcelain Products
Care and Usage Instruction

LAVA
WOOD



Ahşap Servis veya Kesim Tahtası Kullanım ve Bakım Talimatı

Ahşap ürününüzün bakımı kolaydır, ama birkaç adımdan oluşan bakım talimatını,yeni gibi kalmasını sağlamak için uyguladığınızdan emin olmanız gerekir.

1. Her kullanımda ahşap ürününüzü sünger kullanarak, ılık su ve sabun ile siliniz. Ayrıca ahşap üzerindeki kimyasal temizleyici artıklarını temiz su ve sünger ile iyice durulayınız. Ahşap ürününüzü bulaşık makinasına kesinlikle koymayınız ve suya batırıp bekletmeyiniz.

2. Ahşap ürününüzü sünger yardımı ile sildikten sonra bir havlu ile kurulayınız, kendi halinde kurumaya bırakınız. Ahşap ürün üzerinde, uzun süre su kalmamasına özen gösteriniz. Aksi takdirde ahşap malzemenin ömrü kısa olacaktır. Ayrıca renk kaybolması, açılma ve бүкүlmelere maruz kalacaktır.

3. Ahşap ürününüzün kuruyup çatlamasını engellemek için üzerine, en az ayda bir kez, gıda sınıfı mineral bir yağ sürün. Mutfağınızdaki natürel zeytin yağını da kullanabilirsiniz. Bir bez parçasına az bir miktar yağ sürüp ahşap üzerine uygulayın. Ahşabın yağı emmesi için 2-3 saat arası bekleyin. Bu süre bitiminde ahşap üzerindeki fazla yağı temiz bir bezle kurularak silin.

4. Ahşap ürününüzü kullanım dışı zamanda sıcak tava veya fırın üzerinde bekletmeyin. Isı ahşap ürüne hemen

zarar vermeyebilir ama uzun süreli beklemlerde dış katmanın kurumasına neden olur. Kurumuş ahşap çatlama konusunda hassaslaşacaktır ve birleştirme ek yerlerinden ayrılacaktır. Aynı zamanda ahşap ürününüzü fırın içinde kesinlikle kullanmayınız.

5. Ahşap ürününüzü çiğ et, balık ve tavuk eti kesimi için kullandıktan sonra, çamaşır suyu çözeltisi ile sterilize edin.

FDA bu konuda 1 litre suya 1 çay kaşığı çamaşır suyu konulmasını önerir.

Çamaşır suyu çözeltisi uygulandıktan sonra acilen, ahşap ürünü sünger kullanarak temiz su ile durulayıp bekletmeden kurulayınız.

-Satın almış olduğunuz ürünün 7 iş günü içerisinde, kutu ve kolisi bozulmadan iadesi kabul edilir.
-Satın almış olduğunuz ürün, ahşap kullanım kuralları gereği (Su ve Yanma) garanti kapsamı dışındadır.
-Bozuk, yırtık ambalajlı ve kullanılmış ürün iadesi kabul edilmez.

LAVA
WOOD

Porselen Servis Plakası Kullanım ve Bakım Talimatı

Porselen plakanızın bakımı kolaydır, ama birkaç adımdan oluşan bakım talimatını,yeni gibi kalmasını sağlamak için uyguladığınızdan emin olmanız gerekir. Bu porselen plaka 1.180 derece ısıda üretilmiştir. Gıda ile temasa uygundur.

1. Her kullanımda porselen ürününüzü bulaşık deterjanı ile yıkayınız ve su ile iyice durulayınız.

2. Yıkadıktan sonra porselen ürününüzü bir havlu ile kurulayınız. Porselen ürün üzerinde, uzun süre su kalmamasına özen gösteriniz.

3. Porselen ürününüz üzerinde yiyecek kesimi ve servisi için üretilmiştir. Ocak, Fırın ve Mikrodalga fırınlarda kullanmayın. Aynı zamanda ani ısı değişimlerinden koruyun.

4. Porselen ürününüzü çiğ et, balık ve tavuk eti kesimi

için kullandıktan sonra, çamaşır suyu çözeltisi ile sterilize edin. FDA bu konuda 1 litre suya 1 çay kaşığı çamaşır suyu konulmasını önerir. Çamaşır suyu çözeltisi uygulamasından sonra acilen, porselen ürünü su ile durulayıp kurulayınız.

-Satın almış olduğunuz ürünün 7 iş günü içerisinde, kutu ve kolisi bozulmadan iadesi kabul edilir.

-Satın almış olduğunuz ürün, ahşap kullanım kuralları gereği (Su ve Yanma) garanti kapsamı dışındadır.

-Bozuk, yırtık ambalajlı ve kullanılmış ürün iadesi kabul edilmez.

LAVA
WOOD

Care & Usage Instruction of Wooden Serving or Cutting Board

Caring for your wooden board is easy, but you need need to follow a few steps to ensure your board remains like new.

1. Clean your wooden board with sponge, warm water and soap after each use, and rinse it thoroughly with water. Do not put the wooden board in the dishwasher or immerse it in water.

2. Dry your wooden board gently with a dish towel after washing it, rather than letting it air-dry. Do not let water sit on your wooden board for long periods of time, because it can shorten the lifespan of the board.

3. Apply food-grade mineral oil to your board at least once a month to prevent it from drying out and cracking or splintering. Apply a small amount of the oil to a cloth and apply it to your wooden board. Leave the oil on the board for 2 to 3 hours to allow it to be absorbed into the wood. After that time has passed, use a clean cloth to remove any excess oil that remains on the board.

4. The heat may not damage the board right away, but over time, it can cause your board to dry out. Dry wooden boards are susceptible to cracking. Also do not use your wooden board into the oven.

5. Remove stains from your wooden board by applying a small amount of white vinegar to the board. Rinse the board thoroughly with water after applying the vinegar, and dry it with a towel.

6. Sanitize your wooden board with a bleach solution after you use it for cutting raw meats, poultry or fish.

The FDA recommends diluting 1 table spoon of bleach into 1 liter of water and using this solution to clean the board with sponge. After applying the bleach solution, rinse the board with water and dry immediately.

-There is no warranty for the product which you purchased as rebate and changing.

LAVA
WOOD