Instructions pour les planches à découper

Une planche à découper en bois est un article des plus utilisés dans la cuisine.
Il est recommandé de reconditionner les planches environ une fois par mois.

NGRAVA
GRAVURE PERSONNALISÉE
ngrava.com

LAVER À LA MAIN - NE JAMAIS SUBMERGER

Pour éviter les bactéries, il est important de nettoyer la planche à découper après chaque utilisation. À l'aide d'un linge, nettoyer la planche avec de l'eau chaude et savonneuse, puis rincer à l'eau chaude et essuyer avec un linge à vaisselle propre. Ranger dans un endroit sec.

Important:

1. Ne jamais submerger dans l'eau

2. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni au micro-ondes

DÉSINFECTER & DÉSODORISER À L'AIDE DE VINAIGRE

Garder une bouteille de vinaigre avec vaporisateur à portée de main afin de désinfecter et désodoriser la planche à découper facilement. L'acide acétique est un excellent désinfectant contre la bactérie E. coli, la Salmonellose et plusieurs autres bactéries qu'il est possible de retrouver dans la maison. Vaporiser du vinaigre sur la planche à découper, laisser agir quelques minutes, puis essuyer avec un linge propre.

ÉLIMINER TACHES & ODEURS AVEC DU SODA À PÂTE

Combiner 2c. à table de soda à pâte, 1c. à table de sel et 3c. à table d'eau chaude pour créer un agent de nettoyage non-toxique. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte, puis recouvrir la surface de la planche à découper en entier. Finalement, enlever la pâte à l'aide d'un linge tiède et humide puis finalement essuyer avec un linge sec.

NETTOYER À L'AIDE DE CITRON & GROS SEL

Pour une solution entièrement naturelle, humecter en premier lieu la planche à découper avec un linge tiède puis soupoudrer du gros sel. Couper le citron en deux et frotter le côté coupé sur la planche tout en pressant un peu pour laisser s'échapper du jus de citron. Laisser reposer cinq minutes puis utiliser une brosse pour nettoyer.

RECONDITIONNER UNE PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

Au fil des ans, il est difficile d'éviter l'accumulation de marques de couteaux sur une planche à découper. Ce qui est merveilleux avec une planche à découper en bois est le fait qu'elle peut retrouver sa splendeur d'origine. Cela nécessite trois types de papier sablé différents (100, 180 et 240). Tout d'abord, sabler la planche avec le papier aux grains les plus grossiers (100), puis continuer avec le 180 et terminer avec le papier sablé aux grains les plus fins (240). Une fois le sablage terminé, nettoyer la planche, la laisser sécher et appliquer un conditionneur (voir au verso).

Options de conditionnement

NGRAVA
GRAVURE PERSONNALISÉE
ngrava.com

Il est recommandé de traiter mensuellement les planches à découper afin d'éviter l'accumulation de particules alimentaires et de prévenir les taches ou les fissures. Toutefois, si elles sont utilisées très souvent, mieux vaut les traiter deux fois par mois.

***

Il est important de s'assurer que la planche à découper est propre et sèche avant d'appliquer un des conditionneurs suivants.

***

DUO CIRE D'ABEILLE & HUILE MINÉRALE

Une combinaison d'huile minérale et de cire d'abeille permet de réunir les qualités de pénétration de l'huile minérale tout en conservant les qualités de scellant de la cire d'abeille.

1. Dans une petite casserole, mesurer 1/4 de tasse de cire d'abeille (en dés pour une fonte plus rapide) avec 1 tasse d'huile minérale. Remuer constamment à feu doux jusqu'à ce que la cire d'abeille soit complètement dissoute. Si la température est trop élevée, la cire d'abeille se décolorera.

2. Retirer du feu et laisser reposer pendant une minute, puis verser dans un bocal fermé et laisser refroidir pendant quelques heures, en remuant une ou deux fois par heure pour s'assurer que le tout soit bien mélangé. Ne pas ignorer cet étape, car le résultat ne sera pas homogène.

3. À l'aide d'un linge, frotter la pâte sur la planche jusqu'à ce qu'elle soit absorbée et laisser reposer de 5 à 15 minutes. Avec un chiffon propre, essuyer de façon circulaire jusqu'à l'obtention d'un fini lisse.

HUILE MINÉRALE

L'huile minérale est l'option la plus souvent utilisée car c'est un moyen sécuritaire et peu coûteux de garder l'apparence d'une planche à découper en bois durant de nombreuses années. L'huile minérale peut être achetée à la pharmacie ou dans un magasin à grande surface.

Appliquer l'huile minérale à l'aide d'un chiffon propre et répartir uniformément sur la planche. Laisser l'huile sur la planche durant quelques heures afin qu'elle soit imbibée. Essuyer l'excès d'huile avec un chiffon sec.

ÉVITER L'HUILE VÉGÉTALE OU L'HUILE DE NOIX

Ne pas utiliser l'huile végétale ou l'huile de noix sur les planches à découper, car elle se détériorera. Cela laissera à la planche une odeur déplaisante ainsi qu'un léger goût dérangeant à la nourriture qui sera préparée sur la planche.

MERCI DE NOUS DONNER
L'OPPORTUNITÉ DE VOUS SERVIR!