

# SORSO



H O M E

*Harmony*

**Cellulose Fiber Cuttings Boards**



**Cleaning & Maintenance Guide**

## CLEANING & MAINTENANCE GUIDE

### CLEANING

- Clean the cutting board after each use: rinse well with either hot or cold water and a gentle dishwashing liquid, then dry with a cotton cloth.
- Feel free to use any common cleaning products designed for domestic use, as long as they are not alkaline.
- Dishwasher-safe.

### MAINTENANCE

- Avoid chopping vigorously, or repeatedly at the same knife marks.
- Treat the cutting board with cooking oil monthly to maintain its shine and make the knife marks less prominent.
- Clean immediately after cutting foods that may result in staining (e.g., beetroot, berries, tomatoes, etc.).

### STORAGE

- Store the board in a dry, well-ventilated place.
- Avoid prolonged exposure to direct sunlight, as it may cause the cutting board to deform over time.
- After washing, store the board upright, put it in a stand, or hang it in order to allow it to dry fully.

## REINIGUNGS- & PFLEGEANLEITUNG

### REINIGUNG

- Reinige das Schneidebrett nach jedem Gebrauch: Spüle es gründlich mit heißem oder kaltem Wasser und einem milden Spülmittel ab und trockne es anschließend mit einem Baumwolltuch.
- Du kannst alle handelsüblichen Haushaltsreiniger verwenden, sofern diese nicht alkalisch sind.
- Spülmaschinenfest.

### PFLEGE

- Vermeide heftiges Hacken oder wiederholtes Schneiden auf denselben Messerspuren.
- Behandle das Schneidebrett monatlich mit Speiseöl, um seinen Glanz zu bewahren und Messerschnitte weniger sichtbar zu machen.
- Reinige das Brett sofort nach dem Schneiden von färbenden Lebensmitteln (z. B. Rote Bete, Beeren, Tomaten etc.).

### LAGERUNG

- Lagere das Brett an einem trockenen, gut belüfteten Ort.
- Vermeide dauerhafte direkte Sonneneinstrahlung, da sich das Schneidebrett mit der Zeit verformen kann.
- Lagere das Brett nach dem Waschen aufrecht, in einem Ständer oder hängend, damit es vollständig trocknen kann.

# PORADNIK CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

## CZYSZCZENIE

- Wyczyść deskę do krojenia po każdym użyciu: dobrze opłucz ją ciepłą lub zimną wodą i delikatnym płynem do mycia naczyń, a następnie osusz bawełnianą ściereczką.
- Można używać dowolnych popularnych środków czyszczących przeznaczonych do użytku w gospodarstwie domowym, o ile nie mają one odczynu zasadowego.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarce.

## KONSERWACJA

- Staraj się nie siekać zbyt energicznie i nie ciąć wielokrotnie dokładnie w tym samym miejscu na desce.
- Raz w miesiącu smaruj deskę do krojenia olejem kuchennym. Dzięki temu zachowa połysk, a ślady po nożu będą mniej widoczne.
- Niezwłocznie wyczyść deskę po pokrojeniu żywności, która może spowodować przebarwienia (np. buraków, jagód, pomidorów itp.).

## PRZECHOWYWANIE

- Produkt należy przechowywać w suchym, dobrze wentylowanym miejscu.
- Należy unikać długotrwałego wystawiania deski do krojenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, ponieważ może to z czasem spowodować jej deformację.
- Po umyciu deskę należy ustawić pionowo – na stojaku lub w pozycji wiszącej – by umożliwić jej całkowite wyschnięcie.

# ▶ VALYMO IR PRIEŽIŪROS INSTRUKCIJA

## VALYMAS

- Po kiekvieno naudojimo kruopščiai nuplaukite pjaustymo lentelę karštu arba šaltu vandeniu ir švelniu indų plovikliu, tada nusausinkite medvilnine šluoste.
- Galite naudoti bet kokius įprastus, naudojimui namuose skirtus valymo produktus, tačiau venkite šarminių valiklių.
- Galima plauti indaplovėje.

## PRIEŽIŪRA

- Venkite šiurkštaus pjaustymo arba pakartotinio pjaustymo toje pačioje vietoje.
- Kartą per mėnesį patepkite pjaustymo lentelę kepimo aliejumi: taip padėsite jai neprarasti blizgesio ir sušvelninsite pjaustymo žymes.
- Jei pjaustėte dažančius produktus (pvz., burokėlius, uogas, pomidorus ir t. t.), pjaustymo lentelę po to nedelsiant nuplaukite.

## LAIKYMAS

- Laikykite lentelę sausoje, gerai vėdinamoje vietoje.
- Venkite tiesioginės saulės šviesos: dėl jos lentelė gali ilgainiui deformuotis.
- Nuplovę lentelę, pastatykite ją, įstatykite į stovą arba pakabinkite, kad leistumėte jai visiškai išdžiūti.

# TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS INSTRUKCIJAS

## TĪRĪŠANA

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet griešanas dēli: rūpīgi noskalojiet ar karstu vai aukstu ūdeni un maigu trauku mazgāšanas līdzekli, pēc tam nosusiniet ar kokvilnas drāniņu.
- Iespējams izmantot jebkurus parastos tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti lietošanai mājāsaimniecībā, ja vien tie nav sārmaini.
- Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

## KOPŠANA

- Izvairieties no intensīvas griešanas vai atkārtotas griešanas tajā pašā vietā.
- Reizi mēnesī apstrādājiet griešanas dēli ar pārtikas eļļu, lai saglabātu tā spīdīgumu un padarītu naža pēdas mazāk redzamas.
- Pēc to pārtikas produktu griešanas, kas var atstāt traipus (piemēram, bietes, ogas, tomāti u.t.t.), tūlīt notīriet dēli.

## GLABĀŠANA

- Glabājiet dēli sausā, labi vēdināmā vietā.
- Izvairieties no tā ilgstošas turēšanas tiešā saules gaismā, jo laika gaitā tā var izraisīt griešanas dēļa deformāciju.
- Pēc mazgāšanas novietojiet dēli vertikālā pozā, ievietojiet to statīvā vai pakariniet, lai tas pilnībā izžūtu.

# PUHASTAMISE JA HOOLDAMISE JUHEND

## PUHASTAMINE

- Puhasta lõikelauda pärast iga kasutust: loputa põhjalikult kuuma või külma veega ning kasuta õrnatoimelist nõudepesuvahendit, seejärel kuivata puuvillase lapiga.
- Võid kasutada kõiki tavapäraseid kodumajapidamises kasutatavaid puhastusvahendeid, kui need pole aluselised.
- Sobib nõudepesumasinasse.

## HOOLDAMINE

- Välti liiga jõulist hakkimist või korduvat lõikamist samadesse noajälgedesse.
- Töötle lõikelauda kord kuus toiduõliga, et säilitada selle läiget ja muuta noajäljed vähem märgatavaks.
- Puhasta lõikelaud kohe pärast selliste toiduainete lõikamist, mis võivad pinda värvida (nt peet, marjad, tomatid jne).

## HOIUSTAMINE

- Hoi lõikelauda kuivas ja hästi ventileeritud kohas.
- Välti pikaajalist kokkupuudet otsese päikesevalgusega, kuna see võib aja jooksul põhjustada lõikelaua deformeerumist.
- Pärast pesemist hoi lõikelauda püstises asendis, asetage see hoidikusse või riputa see, et lasta sellel täielikult ära kuivada.

# PUHDISTUS- JA HUOLTO-OPAS

## PUHDISTUS

- Puhdista leikkuulauta jokaisen käyttökerran jälkeen: huuhtele hyvin kuumalla tai kylmällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella, ja kuivaa puuvillaisella liinalla.
- Voit käyttää mitä tahansa kotitalouskäyttöön tarkoitettua tavallista pesuainetta, kunhan se ei ole emäksinen.
- Leikkuulauta on konepesun kestävä.

## HUOLTO

- Älä leikkaa liian voimakkaasti, tai toistuvasti samassa kohdassa leikkuulautaa.
- Käsittele leikkuulauta kuukausittain ruokaöljyllä. Käsitteily säilyttää leikkuulaudan kiillon ja tekee veitsenjäljistä huomaamattomampia.
- Puhdista leikkuulauta aina välittömästi sen jälkeen, kun olet leikannut värjääviä raaka-aineita (esim. punajuuri, marjat, tomaatti jne.).

## SÄILYTYS

- Säilytä leikkuulautaa kuivassa, hyvin tuulettuvassa paikassa.
- Vältä pitkäaikaista altistumista suoralle auringonvalolle. Valo voi ajan mittaan saada leikkuulaudan muodon vääntymään.
- Säilytä leikkuulautaa pesun jälkeen pystyasennossa, tai aseta se telineeseen tai ripusta se, jotta lauta kuivuu kauttaaltaan.

# RENGÖRINGS- OCH UNDERHÅLLSGUIDE

## RENGÖRING

- Rengör skärbrädan efter varje användning: skölj den noggrant med varmt eller kallt vatten och ett mildt diskmedel, och torka sedan med en bomullsduk.
- Du kan använda alla vanliga rengöringsprodukter avsedda för hushållsbruk, så länge de inte är alkaliska.
- Tål diskmaskin.

## UNDERHÅLL

- Undvik att hugga kraftigt eller upprepade gånger på samma ställe med kniven.
- Behandla skärbrädan med matolja en gång i månaden för att behålla dess glans och göra knivmärkena mindre synliga.
- Rengör omedelbart efter att du skurit livsmedel som kan ge fläckar (t.ex. rödbetor, bär, tomater etc.).

## FÖRVARING

- Förvara skärbrädan på en torr, välventilerad plats.
- Undvik långvarig exponering för direkt solljus, eftersom det kan göra att skärbrädan deformeras med tiden.
- Efter rengöring, förvara brädan upprätt, ställ den i ett stativ eller häng upp den så att den kan torka helt.

# REINIGINGS- EN ONDERHOUDSGIDS

## REINIGING

- Reinig de snijplank na elk gebruik: spoel deze goed af met warm of koud water en een mild afwasmiddel en maak het vervolgens droog met een katoenen doek.
- U kunt alle gewone schoonmaakmiddelen voor huishoudelijk gebruik gebruiken, zolang deze niet alkalisch zijn.
- Vaatwasmachinebestendig.

## ONDERHOUD

- Vermijd krachtig hakken of herhaaldelijk hakken op dezelfde plek.
- Behandel de snijplank maandelijks met bakolie om de glans te behouden en de haksporen minder zichtbaar te maken.
- Reinig de snijplank onmiddellijk na het snijden van voedingsmiddelen die vlekken kunnen veroorzaken (bv. rode biet, bessen, tomaten, enz.).

## OPBERGEN

- Bewaar de snijplank op een droge, goed geventileerde plaats.
- Vermijd langdurige blootstelling aan direct zonlicht, omdat dit na verloop van tijd kan leiden tot vervorming van de snijplank.
- Bewaar de snijplank na het afwassen rechtop, plaats deze in een standaard of hang deze omhoog, om volledig te laten drogen.

## GUIDE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

### NETTOYAGE

- Nettoyez la planche à découper après chaque utilisation : rincez-la soigneusement à l'eau chaude ou froide avec un liquide vaisselle doux, puis séchez-la avec un chiffon en coton.
- Vous pouvez utiliser n'importe quel produit nettoyant courant destiné à un usage domestique, à condition qu'il ne soit pas alcalin.
- Peut passer au lave-vaisselle.

### ENTRETIEN

- Évitez de couper vigoureusement ou de manière répétée au même endroit.
- Traitez la planche à découper avec de l'huile de cuisson une fois par mois afin de préserver son éclat et d'atténuer les marques de couteau.
- Nettoyez immédiatement après avoir coupé des aliments susceptibles de tacher (par exemple, betteraves, baies, tomates, etc.).

### RANGEMENT

- Rangez la planche dans un endroit sec et bien ventilé.
- Évitez toute exposition prolongée au contact direct avec la lumière du soleil, car cela pourrait déformer la planche à découper au fil du temps.
- Après le lavage, rangez la planche à la verticale, placez-la dans un support ou suspendez-la afin de lui permettre de sécher complètement.

# SORSO



**EU Importer / Importeur / Importer /  
Importuotojas / Importētājs /  
Maaletooja / Maahantuojaja / Importör /  
Importeur / Importateur:**

UAB Kavos Draugas, Brastos St. 14,  
LT-47185 Kaunas, Lithuania  
hello@coffeefriend.eu | +370 693 50441

**UK Importer:**

Amicum Team Ltd, 166 College Road,  
Harrow HA1 1BH, United Kingdom  
hello@coffeefriend.eu | +370 693 50441