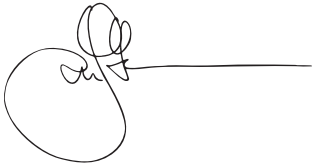
Gladkokken

TEAK SKJÆREFJØL



Jeg elsker å spre matglede

Derfor har jeg laget kjøkkenredskaper jeg selv liker å bruke – som gjør det lettere å lykkes med matlagingen. Med kvalitetsprodukter blir kjøkkenet et sted det er gøy å være.





NO

SKJÆREFJØL I TEAK — PLEIE OG BRUK

OM SKJÆREFJØLEN DIN

Teaktreets naturlige oljer gir fremragende fuktbestandighet og stabilitet. Den moderate hardheten er skånsom mot knivene. Hver skjærefjøl har en unik åretegning, farge og kvister — det er naturlige egenskaper og ikke feil. Med riktig pleie utvikler treet en vakker, glatt patina.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

• Vask med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel, skyll og tørk med en myk klut.
• Påfør et generøst lag matvaregodkjent parafinolje på alle flater og kanter.
• La fjølen hvile på et kjølig og ventilert sted i 24 til 48 timer, og tørk deretter av overflødig olje.
• Gjenta 2 til 3 ganger for full beskyttelse.

DAGLIG BRUK

Bruk den ene siden til rått kjøtt og fisk, og den andre siden til frukt, grønnsaker og tilberedt mat for å unngå krysskontaminering. Egnet til daglig oppskjæring og lett hakking.

Unngå: bløtlegging, oppvaskmaskin, dampovner, steriliseringsskap, direkte sollys, åpen ild, varme panner på fjølen, hakking av bein eller frossent kjøtt, stålull og slipende redskaper, klorin eller andre klorholdige rengjøringsmidler.

RENGJØRING

Etter hver bruk vaskes fjølen med varmt vann og et mildt oppvaskmiddel, skylles og tørkes umiddelbart. Oppbevar alltid fjølen stående eller hengt opp, slik at luften kan sirkulere — aldri liggende på en våt overflate.

En gang i uken: gni inn med grovt salt og sitron, la det virke i 10 minutter, skyll og tørk. Fortynnet eddik eller en pasta av natron fungerer også.

NO

FEILSØKING

SKJEVHET ELLER BØYING

Skyldes ujevn fuktighet, typisk når den ene siden tørker raskere enn den andre. Slik retter du fjølen ut:

1. Finn den konkave (hule) siden, og fukt den med en våt klut.
2. Olj begge sider rikelig.
3. Legg fjølen flatt med den konkave siden ned på et lett fuktig kjøkkenhåndkle.
4. Plasser en jevn vekt over hele flaten (en flat fjøl med en tung panne oppå fungerer godt).
5. La fjølen stå på et kjølig og ventilert sted i 2 til 5 dager — fukt lett igjen etter behov.
6. Når fjølen er flat, tørk den, olj grundig og oppbevar alltid stående med luftsirkulasjon på alle sider for å unngå at det skjer igjen.

LETT MUGG

Gni inn med sitron og salt, skyll, tørk og olj flere ganger.

FINE SPREKKER

Påfør et tynt lag olje daglig i 3 til 5 dager.

LUKT

Tørk av med fortynnet eddik, tørk og olj. Oppbevar fjølen stående.

OPPBEVARING

Et kjølig, tørt og ventilert sted, beskyttet mot direkte sollys og borte fra komfyrer og ventilasjonsåpninger fra klimaanlegg.

Ved langtidsoppbevaring: rengjør, tørk, påfør et tykt lag olje, og kontroller samt etterolj fjølen hver 3. måned.

EN

TEAK CUTTING BOARD, CARE & USE

ABOUT YOUR BOARD

Teak's natural oils give excellent moisture resistance and stability. The moderate hardness is gentle on knives. Each board has unique grain, colour and knots, which are natural characteristics, not defects. A smooth patina develops with proper care.

BEFORE FIRST USE

1. Wash with warm water and a mild detergent, rinse, dry with a soft cloth.
2. Apply a generous coat of food-grade mineral oil to all surfaces and edges.
3. Leave in a cool, ventilated place for 24 to 48 hours, then wipe off excess.
4. Repeat 2 to 3 times for full protection.

DAILY USE

Use one side for raw meat and seafood, the other for fruit, vegetables and cooked food, to avoid cross contamination. Suitable for everyday cutting and light mincing.

Avoid: soaking, dishwasher, steam ovens, sterilising cabinets, direct sunlight, open flame, hot pans on the board, chopping bones or frozen meat, steel wool and abrasive tools, bleach or other chlorine-based cleaners.

CLEANING

After each use, wash with warm water and a mild detergent, rinse and dry immediately. Always store upright or hung up for airflow, never flat on a wet surface.
Once a week, rub with coarse salt and lemon, leave 10 minutes, rinse and dry. Diluted white vinegar or baking soda paste also works.

REGULAR OILING

Re-oil monthly in dry seasons, every 1 to 2 months in humid conditions. Clean and dry the board, apply a thin coat of food-safe oil, leave 4 hours, wipe off excess. Light knife marks fade with oiling. Deeper marks can be smoothed with 400 to 600 grit sandpaper, then cleaned, dried and re-oiled at once.

EN

TROUBLESHOOTING

Warping or bending: Caused by uneven moisture, typically when one side dries faster than the other. To restore:

1. Identify the concave (cupped) side and dampen it with a wet cloth.
2. Oil both sides generously.
3. Lay flat with the concave side facing down on a slightly damp towel.
4. Place an even weight across the top (a flat board with a heavy pan works well).
5. Leave in a cool, ventilated place for 2 to 5 days, redampening lightly if needed.
6. Once flat, dry, oil thoroughly and always store upright with airflow on all sides to prevent recurrence.

Light mildew: Rub with lemon and salt, rinse, dry, re-oil several times.

Fine cracks: Apply a thin layer of oil daily for 3 to 5 days.

Odours: Wipe with diluted white vinegar, dry, re-oil. Store upright.

STORAGE

Cool, dry, ventilated place, out of direct sunlight, away from stoves and air conditioning vents.

For long-term storage: clean, dry, apply a thick coat of oil, inspect and re-oil every 3 months.