Zo verzorg je jouw houten plank

Vóór en na gebruik

Was de plank met de hand af met warm water en afwasmiddel. Gebruik een zachte afwasborstel voor de gravure.

Laat beide kanten drogen

Droog de plank met een schone doek en zet hem rechtop. Laat hem niet weken en zet hem niet in de vaatwasser.

Snijden en serveren

Gebruik voor rauw vlees of vis een andere schone plank dan voor brood, kaas of ander eten dat klaar is om te serveren.

Olie en de afwerking

Het Voedingscentrum raadt invetten van houten snijplanken af. Volg bij een serveerplank de aanwijzingen voor de afwerking.

De volledige onderhoudsgids

steenbergenlaserwerk.nl/
onderhoud-houten-plank/