

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Plankenöl - DE

Beschreibung

Plankenöl ist ein geruchs- und geschmackloses Öl, das Holz- und Schiefer-Servierplatten vor Austrocknung, Rissen, Flecken und Gerüchen schützt. Durch regelmäßige Anwendung dieses Öls verlängerst du die Lebensdauer der Platten und bewahrst ihre Schönheit. Das Plankenöl ist auch für andere Küchenutensilien mit Holzelementen geeignet, wie Messer, Hobel und Reiben mit Holzgriffen. Das Öl wird in einer Flasche mit praktischem Sprühkopf geliefert.

So verwendest du das Plankenöl:

1. **Reinigung:** Stelle sicher, dass die Platte sauber und vollständig trocken ist, bevor du beginnst.
2. **Auftragen:** Sprühe eine kleine Menge Öl auf die Holz- oder Schieferoberfläche.
3. **Einreiben:** Verwende ein trockenes Tuch, um das Öl gleichmäßig über die Oberfläche und entlang der Ränder zu verteilen.
4. **Trocknen lassen:** Stelle die Platte aufrecht hin und lasse sie trocknen, damit das Öl gut einziehen kann.
5. **Schutz:** Für neue Holzplatten sprühst du das Öl 3 Abende hintereinander auf das Holz, bevor du die Platte benutzt.
6. **Pflege:** Behandle deine Platten monatlich für optimalen Schutz.

Warnhinweise



WARNING

LIQUID FUEL INSIDE

HARMFULL IF SWALLOWED

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN