

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Huile pour planches - FR

Description

L'huile pour planches est une huile inodore et sans saveur qui protège les planches de service en bois et en ardoise contre le dessèchement, les fissures, les taches et les odeurs. En traitant régulièrement les planches avec cette huile, vous prolongez leur durée de vie et elles restent belles. Cette huile convient également à d'autres ustensiles de cuisine avec des éléments en bois, comme les couteaux, râpes et rabots avec poignées en bois. L'huile est fournie dans un flacon avec un bouchon pulvérisateur pratique.

Comment utiliser l'huile pour planches :

1. **Nettoyer** : Assurez-vous que la planche est propre et complètement sèche avant de commencer.
2. **Appliquer** : Vaporisez une petite quantité d'huile sur la surface en bois ou en ardoise.
3. **Frotter** : Utilisez un chiffon sec pour répartir l'huile uniformément sur la surface et le long des bords.
4. **Laisser sécher** : Laissez la planche sécher à la verticale pour permettre à l'huile de bien pénétrer.
5. **Protection** : Pour les nouvelles planches en bois, vaporisez l'huile trois soirs de suite sur le bois avant d'utiliser la planche.
6. **Entretien** : Traitez vos planches une fois par mois pour une protection optimale.

Avertissements



WARNING

LIQUID FUEL INSIDE

HARMFULL IF SWALLOWED

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN