

## BRUGERGUIDE – SCANPAN TRÆOLIE

Mineralsk træolie, der er velegnet til de fleste typer køkkenprodukter samt trancher- og skærebrætter m.m., som er lavet i ubehandlet eller grundolieret træ og bambus (begrænset effekt på lakeret træ).

- Påfør et godt lag olie med køkkenrulle og lad det trække ind i træet en times tid.
- Tør evt. overskydende olie af.
- Lad træet eftertørre et døgn's tid.
- Bemærk at træet bliver en smule mørkere ved påføring.
- Er træet meget medtaget kan man med fordel "våd-slibe" i træolien med sandpapir i stavretningen.
- Håndopvask med en smule opvaskemiddel (brætter) tør efter med viskestykke og stil til tørre.
- Vedligehold jævnligt og efter behov.
- Brugte klude/køkkenrulle bortskaffes med dagrenovation. Der er ikke fare for selvantændelse.
- TIP: Vask altid begge sider af emnet (brættet) og stil lodret til tørre, så undgår man at træet slår sig skævt.
- OBS: Madolie har sværere ved at trække ind i træet end Scanpan Træolie har, og madolie kan let komme til at lugte harsk.

