

Jak ošetřit výrobek z olivového dřeva před jeho prvním použitím a jak se o něj následně starat



Základní informace

Dřevo je živé, a proto se o něj musíme starat po celou dobu jeho života. Naši péči vyžaduje především dřevěné kuchyňské náčiní na přípravu a podávání jídla, jako jsou prkénka, misky, talíře či příbory. Dřevo, i když již několik let pokácené a řádně vyschlé, reaguje na změnu vlhkosti tím, že buď sesychá, nebo se rozpíná a následkem toho mění tvar. Tím může docházet ke zkroucení nebo i prasknutí dřeva. Zásadnějším změnám lze předejít dodržováním několika jednoduchých zásad.

Před prvním použitím

Výrobky z olivového dřeva doporučujeme před prvním použitím **důkladně potřít olivovým či slunečnicovým olejem**. Tím se zlepší přirozená odolnost výrobků proti vlhku a zvýrazní se kresba dřeva. Olej naneste na celý povrch výrobku a po chvíli setřete nevstřebané množství ubrouskem. Při pravidelném používání a mytí se charakteristická kresba olivového dřeva mírně ztrácí, proto doporučujeme ošetření olejem opakovat dle potřeby.





Čištění a údržba

Po použití výrobek otřete vlhkým hadříkem nebo opláchněte teplou vodou. Při větším znečištění můžete použít malé množství mycího prostředku na nádobí a následně opláchnout vodou. Dřevěné výrobky nemáčejte dlouho ve vodě. Po umytí je osušte látkovou či papírovou utěrkou, abyste odstranili přebytečnou vodu a nechte vždy dobře vyschnout. U prkének, válů a krájecích desek je lepší, když je opřete například o stěnu skříňky a necháte stát, aby se voda rychleji odpařila a nedošlo ke zkroucení. Naběračky či obracečky je vhodnější pověsit na háček.

Čeho se vyvarovat



Nikdy nemyjte dřevo v myčce

Dřevěné nádobí zásadně nepatří do myčky. Dlouhé působení horké vody a páry může způsobit vážné poškození, jako jsou změny na povrchu, zprohýbání, zkroucení nebo popraskání. Navíc tak zbavujete dřevo oleje či jiné ochranné vrstvy, kterou je od výrobce ošetřeno. Nádobí vždy raději pečlivě omyjte jarem, teplou vodou a důkladně opláchněte. Nenechávejte ho ve vodě příliš dlouho, aby zbytečně nevstřebávalo vlhkost.

Nevystavujte výrobky působení velkého tepla

Nevystavujte výrobky vysokým teplotám, například abyste urychlili proces schnutí. Nikdy nepokládejte nádobí na přímé slunce, radiátor, ani nedávejte do vyhřáté trouby. Stejně tak nepatří ani do mikrovlnné trouby. Intenzivní teplo může nádobí nenávratně poškodit.



Na výrobky nepokládejte horké hrnce ani pánve

Vlivem prudké změny teploty se dřevo může kroutit a praskat. Proto nepokládejte horké nádobí například na krájecí prkénka. Pro tento účel jsou určeny dřevěné podložky pod hrnce z olivového dřeva.

Nenechávejte na povrchu zbytky zeleniny, masa apod.

Z nádobí a kuchyňského náčiní odstraňte co nejdříve zbytky jídla a očistěte vlhkým hadříkem nebo opláchněte jarovou vodou. Prkénko po krájení masa lze velmi dobře dezinfikovat tím, že ho po omytí ještě otřeme hadříkem namočeným v čerstvé citronové šťávě či bílém octě. Nádobí nechte na vzduchu volně oschnout, než ho uložíte do skříňky nebo police.



A naše dobrá rada na závěr



Jak zatočit se zápachy?

Pokud dřevěné výrobky zapáchají, například prkénka po krájení cibule, česneku či jiných aromatických potravin, zkuste je umýt v teplé mýdlové vodě doplněné o lžičku jedlé sody. Podobnou službu vám prokáže i ocet, kterým nádobí potřete a poté opláchnete čistou vodou. Vhodná je i citronová šťáva a sůl, kterými prkénka a další kuchyňské pomocníky pořádně vydrhnete a poté opět opláchnete.