

TOMI BJÖRCK

TEAK WOOD BOARD



Minä olen Tomi Björck

Hyvä ruoka alkaa laadukkaista välineistä. Vuosikymmenet keittiössä ovat opettaneet minulle, että välineillä on merkitystä. Siksi loin tämän sarjan, jossa yhdistyvät kestävyys, tarkkuus ja käytännöllisyys.

Jokainen tuote on suunniteltu toimimaan luotettavasti ja varmistamaan hyvät tulokset.

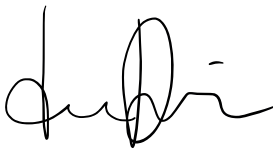
Nauti ruoanlaitosta.

Jag är Tomi Björck

God mat börjar med kvalitetsverktyg. Årtionden i köket har lärt mig att verktygen spelar roll. Därför skapade jag den här kollektionen, en kombination av hållbarhet, precision och praktikalitet.

Varje produkt är utformad för att fungera pålitligt och stödja bättre resultat.

Njut av matlagningen.



TIKKILEIKKUULAUDAN HOITO JA KÄYTTÖ

TIETOA LEIKKUULAUDASTA

Tiikin luontaiset öljyt tekevät leikkuulaudasta vakaan ja kulutuksenkestävän. Keskkio-va puu ei kuluta veitsiä. Jokaisen leikkuulaudan syyt, oksankohdat ja värit ovat erilaiset. Tämä on puun luontainen ominaisuus, ei vika. Kaunis patina kehittyy, kun leikkuulaudasta pidetään hyvää huolta.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Pese leikkuulauta lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä.
2. Levitä leikkuupinnoille ja reunoihin runsaasti elintarvikekäyttöön soveltuvaa mineraaliöljyä.
3. Jätä viileään, hyvin ilmastoituun tilaan 24–48 tunniksi ja pyyhi sen jälkeen ylimääräinen öljy pois.
4. Toista pari kolme kertaa, jotta leikkuulauta saa täyden suojan.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Käytä ristikontaminaation välttämiseksi yhtä puolta raa'an lihan ja merenelävien leikkaamiseen ja toista puolta hedelmien, vihannesten ja kypsien ruokien leikkaamiseen. Sopii päivittäiseen leikkaamiseen ja kevyeen hienontamiseen.

Vältä liottamista, astianpesukonetta, höyryuuneja, sterilointikaappeja, suoraa auringonvaloa, avotulta, kuumien pannujen asettamista leikkuulaudalle, luiden tai jäisen lihan leikkaamista, teräsvillaa ja hankaavia työkaluja sekä valkaisuainetta ja muita klooria sisältäviä puhdistusaineita.

PUHDISTUS

Pese aina käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa välittömästi. Säilytä pystyasennossa tai ripusta ilmastavasti. Älä jätä lappeelleen märälle pinnalle.

Hankaa kerran viikossa karkealla suolalla ja sitruunalla, anna vaikuttaa kymmenen minuuttia, huuhtelee ja kuivaa. Myös laimennettua etikkaa tai soodasta tehtyä tahnaa voi käyttää.

SÄÄNNÖLLINEN ÖLJYÄMINEN

Öljyä leikkuulautaa kuivissa olosuhteissa kerran kuukaudessa ja kosteissa olosuhteissa 1–2 kuukauden välein. Pese ja kuivaa leikkuulautaa, levitä ohut kerros elintarvikekäyttöön tarkoitettua öljyä, anna vaikuttaa neljä tuntia ja pyyhi ylimääräinen öljy pois. Öljyäminen häivyttää hienoiset naarmut. Syvemmät jäljet voi tasoittaa hiomapaperilla (karkeus 400–600). Sen jälkeen leikkuulautaa pitää pestä, kuivata ja öljytä.

VIANMÄÄRITYS

Vääntyminen: Johtuu epätasaisesta kostumisesta, yleensä jos yksi puoli kuivuu nopeammin kuin toinen. Suoristaminen:

1. Tunnista kovera puoli ja kostuta se märällä liinalla.
2. Levitä molemmille puolille runsaasti öljyä.
3. Aseta alustalle nihkeän pyyhkeen päälle kovera puoli alaspäin.
4. Nosta päälle tasainen paino (esimerkiksi tasainen levy ja sen päälle raskas pannu).
5. Jätä viileään, hyvin ilmastoituun tilaan 2–5 päiväksi ja kostuta tarvittaessa uudelleen.
6. Kun leikkuulautaa on suoristunut, kuivaa se ja öljyä perusteellisesti. Säilytä pystyasennossa ja niin, että ilma pääsee virtaamaan leikkuulaudan joka puolelta, ettei sama toistu.

Kevyt home: Hankaa sitruunalla ja suolalla, huuhtelee, kuivaa ja öljyä uudelleen useaan kertaan.

Hienoiset halkeamat: Levitä leikkuulaudalle ohut kerros öljyä kerran päivässä 3–5 päivän ajan.

Hajut: Pyyhi laimennetulla väkiviinaetikalla, kuivaa ja öljyä uudelleen. Säilytä pystyasennossa.

SÄILYTYS

Säilytä viileässä, kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa poissa suorasta auringonvalosta, uuneista ja ilmastointiaukoista.

Pitkäaikainen säilytys: pese, kuivaa ja levitä paksu kerros öljyä. Tarkasta tilanne kolmen kuukauden välein ja öljyä uudelleen tarvittaessa.

SKÄRBRÄDA I TEAK – SKÖTSEL & ANVÄNDNING

OM DIN SKÄRBRÄDA

Teakens naturliga oljor ger utmärkt fukttålighet och stabilitet. Den måttliga hårdheten är skonsam mot knivar. Varje skärbräda har en unik ådring, färg och kvistar — det är naturliga egenskaper, inte defekter. Med rätt skötsel utvecklas en vacker, slät patina.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Diska med varmt vatten och milt diskmedel, skölj och torka med en mjuk trasa.
- Applicera ett rikligt lager livsmedelsgodkänd paraffinolja på alla ytor och kanter.
- Låt vila på en sval och ventilerad plats i 24 till 48 timmar, torka sedan av överflödet.
- Upprepa 2 till 3 gånger för fullgott skydd.

DAGLIG ANVÄNDNING

Använd ena sidan till rått kött och skaldjur, den andra till frukt, grönsaker och tillagad mat för att undvika korskontaminering. Lämplig för dagligt skärande och lättare hackning.

Undvik: blötläggning, diskmaskin, ångugnar, steriliseringsskåp, direkt solljus, öppen låga, heta kastruller på brädan, hackning av ben eller fryst kött, stålull och slipande verktyg, klorin eller andra klorbaserade rengöringsmedel.

RENGÖRING

Efter varje användning, diska med varmt vatten och milt diskmedel, skölj och torka omedelbart. Förvara alltid stående eller upphängd för luftcirkulation — aldrig liggande på en blöt yta.

En gång i veckan: gnid in med grovt salt och citron, låt verka i 10 minuter, skölj och torka. Utspädd ättika eller bikarbonatpasta fungerar också.

REGELBUNDEN INOLJNING

Olja in månadsvis under torra årstider, var 1 till 2 månader vid hög luftfuktighet.

Rengör och torka brädan, applicera ett tunt lager livsmedelsgodkänd olja, låt verka i 4 timmar och torka av överflödet. Lätta knivmärken bleknar med inoljning. Djupare märken kan slipas bort med sandpapper 400 till 600 korn — rengör, torka och olja in direkt efteråt.

FELSÖKNING

SKEVHET ELLER KUPNING

Orsakas av ojämn fukt, typiskt när ena sidan torkar snabbare än den andra. Så här återställer du den:

- Identifiera den konkava (kupade) sidan och fukta den med en blöt trasa.
- Olja in båda sidor rikligt.
- Lägg brädan plant med den konkava sidan nedåt på en lätt fuktig handduk.
- Placera en jämn vikt över ytan (en plan bräda med en tung panna fungerar bra).
- Låt stå på en sval och ventilerad plats i 2 till 5 dagar — återfukta lätt vid behov.
- När brädan är rak, torka den, olja in grundligt och förvara alltid stående med luftcirkulation på alla sidor för att förhindra att det händer igen.

LÄTT MÖGEL

Gnid med citron och salt, skölj, torka och olja in flera gånger.

FINA SPRICKOR

Applicera ett tunt lager olja dagligen i 3 till 5 dagar.

LUKTER

Torka av med utspädd ättika, torka och olja in. Förvara stående.

FÖRVARING

Sval, torr och ventilerad plats, skyddad från direkt solljus, borta från spisar och ventilationsöppningar för luftkonditionering. Vid långtidsförvaring: rengör, torka, applicera ett tjockt lager olja och inspektera samt olja in på nytt var 3:e månad.

TEAK CUTTING BOARD, CARE & USE

ABOUT YOUR BOARD

Teak's natural oils give excellent moisture resistance and stability. The moderate hardness is gentle on knives. Each board has unique grain, colour and knots, which are natural characteristics, not defects. A smooth patina develops with proper care.

BEFORE FIRST USE

1. Wash with warm water and a mild detergent, rinse, dry with a soft cloth.
2. Apply a generous coat of food-grade mineral oil to all surfaces and edges.
3. Leave in a cool, ventilated place for 24 to 48 hours, then wipe off excess.
4. Repeat 2 to 3 times for full protection.

DAILY USE

Use one side for raw meat and seafood, the other for fruit, vegetables and cooked food, to avoid cross contamination. Suitable for everyday cutting and light mincing.

Avoid: soaking, dishwasher, steam ovens, sterilising cabinets, direct sunlight, open flame, hot pans on the board, chopping bones or frozen meat, steel wool and abrasive tools, bleach or other chlorine-based cleaners.

CLEANING

After each use, wash with warm water and a mild detergent, rinse and dry immediately. Always store upright or hung up for airflow, never flat on a wet surface.

Once a week, rub with coarse salt and lemon, leave 10 minutes, rinse and dry. Diluted white vinegar or baking soda paste also works.

REGULAR OILING

Re-oil monthly in dry seasons, every 1 to 2 months in humid conditions. Clean and dry the board, apply a thin coat of food-safe oil, leave 4 hours, wipe off excess. Light knife marks fade with oiling. Deeper marks can be smoothed with 400 to 600 grit sandpaper, then cleaned, dried and re-oiled at once.

TROUBLESHOOTING

Warping or bending: Caused by uneven moisture, typically when one side dries faster than the other. To restore:

1. Identify the concave (cupped) side and dampen it with a wet cloth.
2. Oil both sides generously.
3. Lay flat with the concave side facing down on a slightly damp towel.
4. Place an even weight across the top (a flat board with a heavy pan works well).
5. Leave in a cool, ventilated place for 2 to 5 days, redampening lightly if needed.
6. Once flat, dry, oil thoroughly and always store upright with airflow on all sides to prevent recurrence.

Light mildew: Rub with lemon and salt, rinse, dry, re-oil several times.

Fine cracks: Apply a thin layer of oil daily for 3 to 5 days.

Odours: Wipe with diluted white vinegar, dry, re-oil. Store upright.

STORAGE

Cool, dry, ventilated place, out of direct sunlight, away from stoves and air conditioning vents.

For long-term storage: clean, dry, apply a thick coat of oil, inspect and re-oil every 3 months.