

## Butler Snijplank 'BEUK' - Onderhoud en gebruik

*Deze Butler snijplanken 'BEUK' zijn gemaakt van de beste kwaliteit beukenhout. Hout is een mooi, duurzaam en natuurlijk materiaal met een prachtige uitstraling. Met de juiste zorg gaat je Butler snijplank jaren mee. Met deze tips heb je jaren plezier van je snijplank.*

### Goed om te weten

Hout is een mooi, duurzaam en natuurlijk materiaal met een prachtige uitstraling. Een belangrijke natuurlijke eigenschap van hout is dat het 'werkt'. Dit betekent dat hout uitzet of krimpt, door vocht en temperatuur. Door je snijplank goed te onderhouden voorkom je dat, door deze natuurlijke werking, scheurtjes in je plank ontstaan of dat je plank krom trekt.

### Vóór gebruik

Wrijf je houten snijplank, voordat je deze in gebruik neemt, aan alle kanten goed in met onderhoudsolie. Laat de olie enkele uren goed intrekken. Herhaal dit enkele malen tot het hout geen olie meer opneemt, dit betekent dat het hout goed verzadigd is.

Doordat je snijplank zich op deze manier verzadigt met olie, sluit het hout zich waardoor vocht minder goed kan binnen dringen en het hout dus veel minder zal werken. Hiermee maak je de kans op kromtrekken of scheuren een stuk kleiner.

Vooraf in het begin is het belangrijk dat je de plank regelmatig inwrijft zodat het hout zich goed verzadigt.

Gebruik voor het in-oliën de speciale Butler onderhoudsolie voor snijplanken. Heb je deze niet? Gebruik dan arachideolie of druivenpitolie, deze zijn geur- en smaakloos. Olijfolie is juist een slechte keuze, omdat de snijplank hier plakkerig van wordt.

### Schoonmaken na gebruik

Na gebruik maak je de snijplank schoon met een vochtige doek of afwasborstel; of even kort met wat warm water en een spons. Droog je plank daarna goed af.

Belangrijk:

- Bewaar of droog je snijplank niet in de zon of vlakbij een warmtebron zoals een radiator of fornuis. Door de warmte kan het hout gaan werken, waardoor je plank scheurt of krom trekt.
- Houd je snijplank nooit lang onder de kraan en leg deze nooit in water. Door het vocht kan het hout gaan werken, waardoor je plank scheurt of krom trekt.
- En natuurlijk moet je je snijplank nooit in de vaatwasmachine schoonmaken: je snijplank wordt dan heel erg nat en heet, dit is funest voor hout.
- Gebruik de Butler snijplank niet voor de bereiding van rauw vlees, kip of vis.

### Grondige reiniging

Soms wil je de snijplank grondig reinigen. Dat kan. Voor een grondige reiniging gebruik je een citroen, zout en een schone, vochtige vaatdoek:

1. Knijp de citroen over de snijplank uit.
2. Strooi hier bovenop een eetlepel zout en wrijf dit met de schone vochtige vaatdoek in.
3. Laat het geheel een half uurtje intrekken.
4. Spoel de snijplank af met warm water en laat deze rustig en goed drogen.

Door deze grondige reiniging wordt olie aan je snijplank onttrokken, en wordt het hout droger en schraler. Olie je snijplank daarom na het reinigen weer één of meerdere malen goed in met onderhoudsolie, totdat het hout geen olie meer opneemt en dus weer helemaal verzadigd is.

## Tussentijds onderhoud

Het is belangrijk dat je snijplank steeds verzadigd blijft met olie. Door het gebruik van je snijplank en door het schoonmaken, wordt steeds wat olie aan je plank onttrokken. Merk je dat het hout schrale plekken vertoont of voelt de plank uitgedroogd aan? Dan weet je dat het tijd is voor een nieuw laagje olie. Afhankelijk van het gebruik doe je dit om de week, of elke maand. Zo houd je het hout in topconditie.

## Toch scheurtjes of krom?

Vertoont je houten snijplank toch scheurtjes of is hij krom getrokken? Vaak komt dit omdat het hout niet (meer) voldoende verzadigd is met olie en dus kon gaan werken. Vaak is dit prima te herstellen: zorg dat je plank goed droog is, olie 'm weer enkele malen in zodat de plank weer goed verzadigd is en leg 'm een dagje vlak weg (niet in de zon, niet bij een warmtebron). Vaak trekken de scheurtjes dan weer dicht en trekt de plank zich weer recht. Zo herstelt de plank zich vanzelf.

