

## **EMGA Kopshouten Snij/Trancheerplanken.**

Hout is een mooi en warm materiaal.

Kopshout, dat wil zeggen met de vezels rechtopstaand, leent zich het beste voor snijplanken. Het mes zal de vezels niet doorsnijden, maar de snede zal juist tussen de vezels doorglijden. Hout is echter wel een materiaal dat onderhoud nodig heeft. Zonder het juiste onderhoud zal het uitdrogen en daardoor kan de snijplank krom trekken of in het ergste geval kan het hout splijten. Dit laatste risico is bij snijplanken echter erg klein, omdat de blokjes waar deze uit opgebouwd zijn van beperkt formaat zijn en zeer stevig verlijmd aan aangrenzende stukken hout. Kromtrekken van de snijplank is echter een veelvoorkomend verschijnsel. Dit heeft alles met het onderhoud van de snijplank te maken. Het kromtrekken is niets anders dan een verschil in krimp/uitzetting van het hout aan beide vlakken van de snijplank. Dit kan komen door uitdroging aan één zijde, of juist door een verzadiging van water of andere vloeistof die de vezels doet zwellen.

Van zeer groot belang is dat de snijplank direct na productie zeer goed in de olie wordt gezet. Hierdoor vullen de poriën zich met olie, waardoor vocht geen kans krijgt in het hout te trekken. Ook voorkomt het uitdroging van het hout.

De olie zorgt voor stabilisatie van het vochtigheidsgehalte.

De houten snijplanken van EMGA worden alle snijplanken na productie twee maal ondergedompeld in een minerale olie, met een uitlektijd van 5 uur tussen de oliebaden. De door ons gebruikte olie is natuurlijke olie.

### **Wat kunt u doen om de snijplank in goede conditie te houden?**

Om uw snijplank in goede conditie te houden is het van belang dat u ervoor zorgt dat de snijplank voldoende gevoed blijft met olie. De meeste plantaardige oliën en minerale oliën voldoen voor wat betreft het hout zelf. Druivenpit olie en andere natuurlijk oliën zijn perfect om de hoogwaardige kopshoutenplank te onderhouden. Uit den boze zijn oliën die een allergische reactie kunnen oproepen. Notenoliën worden daarom ten zeerste afgeraden.

Het is verstandig om na elk gebruik de snijplank even snel af te nemen met een schone doek, bijvoorbeeld met een keukenrol. Indien er vette ingrediënten bereid is het schoonmaken met een beetje heet water voldoende. Wilt u extra ontsmetten na bijvoorbeeld het bereiden van gevoelige ingrediënten zoals varkensvlees, dan voldoet het om met een halve citroen en zout de snijplank in te wrijven. Na een paar minuten kunt u de snijplank dan afnemen.

Het is verstandig de snijplank eenmaal per maand bij te oliën. Het beste is om de snijplank 's avonds in de olie te zetten en de nacht laten intrekken. 's Ochtends kan het restant van de olie worden afgeveegd. Afhankelijk van de uitdroging is het ook verstandig af en toe de onderzijde van de snijplank extra te oliën. Eenmaal per jaar is voldoende, omdat de oliën die aan de bovenzijde worden aangebracht, via de poriën ook de onderzijde bereiken.

### **Wat u vooral niet moet doen met uw snijplank**

Er zijn twee zaken waar snijplanken niet goed tegen bestand zijn, ongeacht de kwaliteit van de snijplank, of het nu langshout of kopshout is.

Stop de snijplank **nooit in de vaatwas machine**. De zouten die hierbij gebruikt worden tast het hout in ernstige mate aan. Bovendien wordt de temperatuur tijdens het droogprogramma erg hoog, veel lijmsorten zijn daar niet tegen bestand.

Laat de snijplank nooit langdurig (deels) onderwater staan. Een snijplank die langdurig onderwater staat zal onherroepelijk krom trekken. Dat is op zich nog niet zo'n groot probleem, het meeste van de kromming trekt weer weg na langdurige droging. De krachten die hierbij door het hout opgewekt worden zijn echter zo groot dat zij de lijmnaden kunnen beschadigen. Hierdoor kunnen er barsten ontstaan in de snijplank zelf, barsten die bijna niet te repareren zijn.

**Wij wensen u veel plezier van deze hoogwaardige Snij/Trancheerplank.**



## **EMGA End Grain Cutting/Slicing Boards.**

Wood is a beautiful and warm material.

End grain, meaning with the fibers upright, is best suited for cutting boards. The knife will not cut through the fibers, but rather glide through the cut between them. However, wood is a material that requires maintenance. Without proper maintenance, it can dry out, causing the cutting board to warp, or in the worst case, the wood can split. The latter risk is minimal with cutting boards, as the blocks they are built from are of limited size and very securely bonded to adjacent pieces of wood. Warping of the cutting board, however, is a common occurrence, mainly due to the maintenance of the cutting board. Warping is simply a difference in shrinkage/expansion of the wood on both surfaces of the cutting board.

This can occur due to drying on one side or due to saturation of water or other liquid causing the fibers to swell.

It is of utmost importance that the cutting board is thoroughly oiled immediately after production. This allows the pores to fill with oil, preventing moisture from penetrating the wood and preventing drying out.

The oil ensures moisture content stabilization.

EMGA's wooden cutting boards are immersed twice in a natural oil, with a drain time of 5 hours between oil baths.

### **What can you do to keep the cutting board in good condition?**

To maintain your cutting board in good condition, it is important to ensure that the cutting board remains sufficiently nourished with oil. Most vegetable oils and mineral oils are suitable for the wood itself.

Grape seed oil and other natural oils are perfect for maintaining the high-quality end grain board.

Oils that can cause allergic reactions should be avoided. Nut oils are therefore highly discouraged.

It is wise to quickly wipe the cutting board with a clean cloth, such as kitchen paper, after each use. If greasy ingredients have been prepared, cleaning with a little hot water is sufficient. If you want to disinfect extra, for example, after preparing sensitive ingredients such as pork, it is sufficient to rub the cutting board with half a lemon and salt. After a few minutes, you can wipe the cutting board.

It is advisable to oil the cutting board once a month. It is best to oil the cutting board in the evening and let it soak overnight. In the morning, any remaining oil can be wiped off. Depending on the dryness, it is also wise to occasionally oil the underside of the cutting board. Once a year is sufficient, as the oils applied to the top side will reach the underside through the pores.

### **What you should not do with your cutting board.**

There are two things that cutting boards cannot withstand, regardless of the quality of the cutting board, whether it is long grain or end grain.

**Never put the cutting board in the dishwasher.** The salts used in dishwashers severely damage the wood. Additionally, the temperature during the drying cycle is very high, and many types of glue are not resistant to it. Never let the cutting board soak (partially) underwater for an extended period.

A cutting board that remains submerged for a long time will inevitably warp. This is not such a big problem in itself, as most of the warping will disappear after prolonged drying. However, the forces generated by the wood during this process can damage the glue joints, leading to cracks in the cutting board itself, which are almost impossible to repair.

**We wish you much enjoyment with this high-quality Cutting/Slicing Board.**

## **Planche de coupe/tranche EMGA en bois de bout.**

Le bois est un matériau beau et chaleureux.

Le bois de bout, c'est-à-dire avec les fibres dressées, est le mieux adapté pour les planches à découper. Le couteau ne coupera pas à travers les fibres, mais la coupe glissera juste entre elles. Cependant, le bois est un matériau qui nécessite de l'entretien. Sans entretien approprié, il peut se dessécher, ce qui peut entraîner le gauchissement de la planche à découper ou, dans le pire des cas, le bois peut se fendre. Le dernier risque est toutefois très faible avec les planches à découper, car les blocs à partir desquels elles sont fabriquées sont de taille limitée et très solidement collés aux pièces de bois adjacentes. Le gauchissement de la planche à découper est cependant un phénomène courant, principalement lié à l'entretien de la planche.. Le gauchissement n'est rien d'autre qu'une différence de contraction/expansion du bois sur les deux surfaces de la planche à découper. Cela peut être causé par le séchage d'un côté ou par la saturation d'eau ou d'un autre liquide provoquant le gonflement des fibres.

Il est extrêmement important que la planche à découper soit soigneusement huilée immédiatement après son utilisation. Cela permet aux pores de se remplir d'huile, empêchant l'humidité de pénétrer dans le bois et empêchant le dessèchement.

L'huile garantit une stabilisation du taux d'humidité.

Avec les Lames à Trancher EMGA, toutes les planches à découper sont immergées deux fois dans une huile naturelle après son utilisation, avec un temps d'égouttage de 5 heures entre les bains d'huile. L'huile que nous utilisons est une huile naturelle.

### **Que pouvez-vous faire pour maintenir la planche à découper en bon état?**

Pour maintenir votre planche à découper en bon état, il est important de veiller à ce qu'elle reste suffisamment nourrie en huile. La plupart des huiles végétales et minérales conviennent au bois lui-même. L'huile de pépins de raisin et d'autres huiles naturelles sont parfaites pour entretenir la planche à bout. Les huiles pouvant provoquer des réactions allergiques doivent être évitées. Les huiles de noix sont donc fortement déconseillées.

Il est conseillé d'essuyer rapidement la planche à découper avec un chiffon propre, tel que du papier de cuisine, après chaque utilisation. Si des ingrédients gras ont été préparés, un nettoyage avec un peu d'eau chaude suffit. Si vous souhaitez désinfecter davantage, par exemple après avoir préparé des aliments sensibles comme le porc, il suffit de frotter la planche à découper avec un demi-citron et du sel. Après quelques minutes, vous pouvez essuyer la planche à découper.

Il est conseillé de huiler la planche à découper une fois par mois. De préférence le soir et de la laisser tremper toute la nuit. Le matin, l'excédent d'huile peut être essuyé. Selon le degré de séchage, il est également judicieux de huiler occasionnellement le dessous de la planche à découper. Une fois par an suffit, car les huiles appliquées sur le dessus atteindront également le dessous par les pores.

### **Ce que vous ne devez absolument pas faire avec votre planche à découper.**

Il y a deux choses que les planches à découper ne supportent pas, quelle que soit leur qualité, qu'il s'agisse de bois de fil ou de bois de bout.

Ne mettez **jamais la planche à découper au lave-vaisselle**. Les sels utilisés dans les lave-vaisselle endommagent gravement le bois. De plus, la température pendant le cycle de séchage est très élevée, et de nombreux types de colle n'y résistent pas. Ne laissez jamais la planche à découper (en partie) sous l'eau pendant une longue période. Une planche à découper qui reste submergée pendant une longue période se gauchira inévitablement. Ce n'est pas un si gros problème en soi, car la plupart du gauchissement disparaîtra après un séchage prolongé. Cependant, les forces générées par le bois pendant ce processus peuvent endommager les joints de colle, entraînant des fissures dans la planche à découper elle-même, qui sont presque impossibles à réparer.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cette planche à découper / à trancher de haute qualité.**

## **EMGA Kopfhölzer Schneide-/Tranchierbretter.**

Holz ist ein schönes und warmes Material.

Kopfhölzer, das heißt mit den Fasern aufrecht, eignen sich am besten für Schneidebretter. Das Messer wird die Fasern nicht durchschneiden, sondern die Schnittkante wird genau zwischen den Fasern gleiten. Holz ist jedoch ein Material, das Pflege benötigt. Ohne die richtige Pflege kann es austrocknen, was dazu führen kann, dass das Schneidebrett sich verzieht oder im schlimmsten Fall das Holz spaltet. Das letzte Risiko ist bei Schneidebrettern jedoch sehr gering, da die Blöcke, aus denen sie aufgebaut sind, von begrenzter Größe sind und sehr fest an angrenzende Holzstücke verleimt sind. Das Verziehen des Schneidebretts ist jedoch ein häufiges Phänomen, das hauptsächlich mit der Pflege des Schneidebretts zusammenhängt. Das Verziehen ist nichts anderes als ein Unterschied in der Schrumpfung/Ausdehnung des Holzes auf beiden Oberflächen des Schneidebretts. Dies kann durch Austrocknen auf einer Seite oder durch Sättigung mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, die die Fasern zum Quellen bringt, verursacht werden.

Es ist äußerst wichtig, dass das Schneidebrett direkt nach der Produktion gründlich geölt wird. Dadurch werden die Poren mit Öl gefüllt, wodurch Feuchtigkeit keine Chance hat, in das Holz einzudringen, und Austrocknung des Holzes verhindert wird.

Das Öl gewährleistet eine Stabilisierung des Feuchtigkeitsgehalts.

Bei den Tranchier-Schneidebrettern von EMGA werden alle Schneidebretter nach der Produktion zweimal in ein natürliches Öl getaucht, wobei zwischen den Ölbädern eine Abtropfzeit von 5 Stunden liegt.

### **Was können Sie tun, um das Schneidebrett in gutem Zustand zu halten?**

Um Ihr Schneidebrett in gutem Zustand zu halten, ist es wichtig, sicherzustellen, dass das Schneidebrett ausreichend mit Öl versorgt wird. Die meisten pflanzlichen Öle und Mineralöle eignen sich für das Holz selbst. Traubenkernöl und andere natürliche Öle sind perfekt, um das hochwertige Kopfholtbrett zu pflegen. Öle, die allergische Reaktionen auslösen können, sollten vermieden werden. Nussöle werden daher dringend abgeraten.

Es ist ratsam, das Schneidebrett nach jedem Gebrauch schnell mit einem sauberen Tuch, z.B. Küchenpapier, abzuwischen. Wenn fettige Zutaten zubereitet wurden, reicht es aus, mit etwas heißem Wasser zu reinigen. Wenn Sie zusätzlich desinfizieren möchten, beispielsweise nach der Zubereitung empfindlicher Zutaten wie Schweinefleisch, reicht es aus, das Schneidebrett mit einer halben Zitrone und Salz einzureiben. Nach ein paar Minuten können Sie das Schneidebrett abwischen.

Es ist ratsam, das Schneidebrett einmal im Monat zu ölen. Am besten ölen Sie das Schneidebrett abends ein und lassen es über Nacht einziehen. Am Morgen kann überschüssiges Öl abgewischt werden. Je nach Trockenheit ist es auch ratsam, gelegentlich die Unterseite des Schneidebretts extra zu ölen. Einmal im Jahr ist ausreichend, da die Öle, die auf der Oberseite aufgetragen werden, über die Poren auch die Unterseite erreichen.

### **Was Sie auf keinen Fall mit Ihrem Schneidebrett tun sollten.**

um Langholz oder Kopfholt handelt, nicht gut geschützt sind.

Setzen Sie das Schneidebrett niemals in die Spülmaschine. Die Salze, die dabei verwendet werden, schädigen das Holz erheblich. Außerdem ist die Temperatur während des Trockenzyklus sehr hoch, und viele Klebstoffarten sind nicht dagegen beständig. Lassen Sie das Schneidebrett niemals längere Zeit (teilweise) unter Wasser stehen. Ein Schneidebrett, das längere Zeit unter Wasser steht, wird zwangsläufig verziehen. Das ist an sich noch nicht so ein großes Problem, da sich der größte Teil des Verzugs nach langem Trocknen wieder zurückbildet. Die dabei vom Holz erzeugten Kräfte können jedoch die Klebefugen beschädigen, was zu Rissen im Schneidebrett selbst führen kann, die fast unmöglich zu reparieren sind.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem hochwertigen Schneide-/Tranchierbrett.**