

Skötselråd – planksteksbrädor:

Nya plankor skall stekas in för att ge den rätta smaken.

- Pensla plankorna rikligt med matolja.
- Sätt in dem i ugn vid 200°C och låt dem stå tills oljan börjar koka, ca 10 min.
- Tag ut plankorna och pensla på mer olja.
- Låt plankorna stå i ugnen ytterligare ca 5 min. Eventuellt behöver man upprepa behandlingen ytterligare några gånger tills plankorna fått en ganska mörk färg.

- Före varje plankstekning måste plankorna sedan smöras.

- Diska av dem under rinnande varmt vatten.

Plankorna skall ej användas i micro eller diskmaskin.

Kom ihåg:

Att trä är ett levande material som ändras/åldras efter livstid samt att det är mycket beroende av daglig skötsel.

Beroende på fuktighetsförhållande vid förvaring och på hur intensivt man använder brädorna slits de olika snabbt.

Att just våra brädor inte behandlas med några kemiska/naturliga produkter innan de kommer till kunden för att undvika olika ämnen eller konstiga dofter som kan förstöra smak på maten när den lagas i ugnen.

Därför kan de heller inte konkurrera utseendemässigt med t.ex. vanliga skärbrädor.

Att levande kvistar är tillåtna och att de inte påverkar brädans funktionsförmåga.

Att skillnaden i färgen på brädor beror på vilken del av eken brädan har sitt ursprung samt hur gammalt trädet var vid tillverkandet.

Färgen påverkar inte brädans funktionsförmåga och kvalitet.

Att visst påverkar sprickorna utseendet på brädan men de betyder inte dåligt kvalitet. Trädet tappar under sin livstid mycket fukt. Om sprickor uppstår kan man lägga brädan i vatten några timmar.