

# Custom Board Care Instructions

## **Hand wash only - Do not place in dishwasher or in a microwave - Never submerge in water**

To avoid bacteria, it's important that you wash your cutting board immediately after use. Wipe the cutting board with hot soapy water, rinse it with hot water only and just wipe it dry with a clean dish towel. Store in a dry area.

## **Disinfect & Deodorize using Vinigar**

We recommend keeping a spray bottle of vinegar handy to disinfect & deodorize your wood cutting board. Acetic acid (white vinegar) is an excellent disinfectant for household bacteria. Spray vinegar on the wood cutting board, let sit for a few minutes and wipe it with a damp warm cloth.

## **Clean with salt & lemon**

For an all-natural clean, first try dampening the wood cutting board with a warm cloth and sprinkling salt over it. Cut a lemon in half and scour the cut side of the lemon over the board while slightly squeezing the lemon juice out. Let it stand for five minutes and use a scrub brush to remove the excess.

## **El wayo wax oil**

Make sure board its dry for 12hrs at least. When board is dry use a small cloth, rub wax on board until absorbed and let it stand for 5-15 minutes. With a clean cotton cloth, buff in a circular motion until the finish is smooth and soft.

## **Avoid vegetable or nut-based oil**

Do not use vegetable or nut-based oil on your cutting board for the simple reason that it will spoil and become rancid. This will leave your wood cutting board with an unpleasant smell that will also noticeably change the taste of the food you are preparing.

# Instrucciones de cuidado para las tablas personales

## **Lavar a mano solamente - No colocar en el lavadora ni en el microondas - Nunca sumergir en agua**

Para evitar bacterias, es importante que lave su tabla de cortar inmediatamente después de su uso. Limpie la tabla de cortar con agua jabonosa caliente, enjuáguela con agua caliente y séquelo con un paño de cocina limpio. Almacenar en un área seca.

## **Desinfectar y desodorizar con vinagre**

Recomendamos tener a mano una botella de spray de vinagre para desinfectar y desodorizar su tabla de cortar de madera. El ácido acético (vinagre blanco) es un excelente desinfectante para las bacterias del hogar. Rocíe vinagre sobre la tabla de cortar de madera, déjelo reposar unos minutos y límpielo con un paño húmedo y tibio.

## **Limpiar con sal y limón**

Para una limpieza totalmente natural, primero intente humedecer la tabla de cortar de madera con un paño tibio y roce sal sobre ella. Corte un limón por la mitad y restriegue el lado cortado del limón sobre la tabla mientras exprime ligeramente el jugo de limón. Deje reposar durante cinco minutos y use un cepillo para restregar y eliminar el exceso.

## **Aceite de El wayo wax**

Asegúrese de que la tabla esté seca durante al menos 12 horas. Cuando el tablero esté seco, use un paño pequeño, frote la cera sobre el tablero hasta que se absorba y déjelo reposar de 5 a 15 minutos. Con un paño de algodón limpio, pule con movimientos circulares hasta que el acabado sea uniforme y suave.

## **Evite el aceite vegetal o a base de nueces.**

No use aceite vegetal o a base de nueces en su tabla de cortar por la simple razón de que se echará a perder y se pondrá rancio. Esto dejará tu tabla de cortar de madera con un olor desagradable que además cambiará notablemente el sabor de la comida que esté preparando.