

VEDLIGEHOUDSESGUIDE / TEAKTRÆ

Læs venligst denne vedligeholdelsesguide inden du bruger dit nye teaktræsprodukt for at sikre en beskyttet og smuk overflade.

Teak har en langsom naturlig vækst og har derfor et stort indhold af olie, som gør det modstandsdygtigt overfor snavs, fugt og bakterier. Herudover gør teaktræets fibre, at skærebrættet absorberer de stød, der kommer fra f.eks. knivblade. Træet er en populær træsort, som oprindeligt stammer fra Burma og Indonesien. Teak er let genkendelig med sin mørke gyldne farve.

På den indonesiske ø Java bor en del af lokalbefolkningen stadigvæk i huse bygget af teaktræ. I takt med, at en større del af befolkningen foretrækker at bo i stenhuse, opkøbes træhusene, hvorefter husene skilles ad, og teaktræet anvendes til fremstilling af møbler.

TEAK KØKKENPRODUKTER / En MUUBS klassiker er teaktræs køkkentilbehør, unikt og håndlavet bestik og service i varme nuancer med naturlige årer. Teak køkkenprodukterne er lavet af nyt teaktræ, som kommer fra regeringsejede plantager, hvor et nyt træ plantes, hver gang et træ fældes. Da teak køkkenprodukterne er lavet af et naturmateriale, vil farve, struktur og form variere, hvilket betyder, at hvert enkelt teak produkt er unikt.

ANVENDELSE / Alle teak køkkenprodukterne er food safe.

FØR BRUG AF PRODUKTET / Før førstegangsbrug anbefaler vi at smøre teakprodukterne ind i madolie med en tør klud. Lad madolien trække ind i teakprodukterne i ca. 30 min. Tør eventuel overskydende madolie af med en ren og tør klud.

GENEREL VEDLIGEHOUD / Teakprodukterne tåler ikke opvask og skal derfor vaskes i hånden med varmt vand og sæbe.

Kontakt venligst MUUBS, hvis du har nogle spørgsmål.