

Sofczyk

TEAK SKÆREBRÆT



Mit navn er Casper Sobczyk

Med mere end 20 års erfaring i det kulinariske univers – og som tidligere medlem af det danske kokkelandshold – er det en stor glæde for mig at præsentere min kollektion af professionelt køkkenudstyr.

Hvert eneste redskab i kollektionen er udvalgt og designet med fokus på både funktion og æstetik. Målet er enkelt: at gøre madlavning til en inspirerende og ubesværet oplevelse.

Hver genstand er håndplukket af mig, og du kan være sikker på, at de er skabt til at løfte din madlavning til nye højder.

Velkommen til en verden af køkkenglæde.

God fornøjelse

*Casper
Sobczyk*



SKÆREBRÆT I TEAK – PLEJE & BRUG

OM DIT SKÆREBRÆT

Teaktræets naturlige olier giver fremragende fugtbestandighed og stabilitet. Den moderate hårdhed er skånsom mod knive. Hvert skærebræt har en unik åretegning, farve og knaster — det er naturlige egenskaber og ikke fejl. Med korrekt pleje udvikler træet en smuk, glat patina.

FØR FØRSTE BRUG

- Vask med varmt vand og et mildt opvaskemiddel, skyl og tør med en blød klud.
- Påfør et generøst lag fødevaregodkendt paraffinolie på alle flader og kanter.
- Lad brættet hvile et køligt og ventileret sted i 24 til 48 timer, og tør derefter overskydende olie af.
- Gentag 2 til 3 gange for fuld beskyttelse.

DAGLIG BRUG

Brug den ene side til rå kød og fisk og den anden til frugt, grøntsager og tilberedt mad for at undgå krydskontaminering. Egnede til daglig udskæring og let hakning.

Undgå: iblødsætning, opvaskemaskine, dampovne, steriliseringsskabe, direkte sollys, åben ild, varme pander på brættet, hakning af ben eller frossent kød, ståluld og slibende redskaber, klorin eller andre klorholdige rengøringsmidler.

RENGØRING

Efter hver brug vaskes brættet med varmt vand og et mildt opvaskemiddel, skylles og tørres straks. Opbevar altid brættet stående eller hængt op, så luften kan cirkulere — aldrig liggende på en våd overflade.

En gang om ugen: gnid med groft salt og citron, lad det virke i 10 minutter, skyl og tør. Fortyndet eddike eller en pasta af tvekulsurt natron (natron) virker også.

REGELMÆSSIG OLIEINDSMØRING

Olier brættet månedligt i tørre årstider og hver 1. til 2. måned ved høj luftfugtighed. Rengør og tør brættet, påfør et tyndt lag fødevaregodkendt olie, lad det virke i 4 timer, og tør overskydende olie af. Lette knivmærker forsvinder med olieindsmøring. Dybere mærker kan slibes ud med sandpapir korn 400 til 600 — rengør, tør og olier brættet med det samme bagefter.

FEJLFINDING

SKÆVHED ELLER KRUMING

Skyldes ujævn fugt, typisk når den ene side tørrer hurtigere end den anden. Sådan retter du brættet ud:

- Find den konkave (hule) side, og fugt den med en våd klud.
- Olier begge sider rigeligt.
- Læg brættet fladt med den konkave side nedad på et let fugtigt viskestykke.
- Placér en jævn vægt hen over hele fladen (et fladt bræt med en tung pande oven på fungerer godt).
- Lad brættet stå et køligt og ventileret sted i 2 til 5 dage — fugt let igen efter behov.
- Når brættet er fladt, tørres det, olieres grundigt og opbevares altid stående med luftcirkulation på alle sider for at undgå, at det sker igen.

LET MUG

Gnid med citron og salt, skyl, tør og olier flere gange.

FINE REVNER

Påfør et tyndt lag olie dagligt i 3 til 5 dage.

LUGTE

Tør af med fortyndet eddike, tør og olier. Opbevar brættet stående.

OPBEVARING

Et køligt, tørt og ventileret sted, beskyttet mod direkte sollys og væk fra komfurer og udluftningsåbninger fra aircondition.

Ved langtidsopbevaring: rengør, tør, påfør et tykt lag olie, og efterse samt eftersmør brættet hver 3. måned.

TEAK CUTTING BOARD, CARE & USE

ABOUT YOUR BOARD

Teak's natural oils give excellent moisture resistance and stability. The moderate hardness is gentle on knives. Each board has unique grain, colour and knots, which are natural characteristics, not defects. A smooth patina develops with proper care.

BEFORE FIRST USE

1. Wash with warm water and a mild detergent, rinse, dry with a soft cloth.
2. Apply a generous coat of food-grade mineral oil to all surfaces and edges.
3. Leave in a cool, ventilated place for 24 to 48 hours, then wipe off excess.
4. Repeat 2 to 3 times for full protection.

DAILY USE

Use one side for raw meat and seafood, the other for fruit, vegetables and cooked food, to avoid cross contamination. Suitable for everyday cutting and light mincing.

Avoid: soaking, dishwasher, steam ovens, sterilising cabinets, direct sunlight, open flame, hot pans on the board, chopping bones or frozen meat, steel wool and abrasive tools, bleach or other chlorine-based cleaners.

CLEANING

After each use, wash with warm water and a mild detergent, rinse and dry immediately. Always store upright or hung up for airflow, never flat on a wet surface.

Once a week, rub with coarse salt and lemon, leave 10 minutes, rinse and dry. Diluted white vinegar or baking soda paste also works.

REGULAR OILING

Re-oil monthly in dry seasons, every 1 to 2 months in humid conditions. Clean and dry the board, apply a thin coat of food-safe oil, leave 4 hours, wipe off excess. Light knife marks fade with oiling. Deeper marks can be smoothed with 400 to 600 grit sandpaper, then cleaned, dried and re-oiled at once.

TROUBLESHOOTING

Warping or bending: Caused by uneven moisture, typically when one side dries faster than the other. To restore:

1. Identify the concave (cupped) side and dampen it with a wet cloth.
2. Oil both sides generously.
3. Lay flat with the concave side facing down on a slightly damp towel.
4. Place an even weight across the top (a flat board with a heavy pan works well).
5. Leave in a cool, ventilated place for 2 to 5 days, redampening lightly if needed.
6. Once flat, dry, oil thoroughly and always store upright with airflow on all sides to prevent recurrence.

Light mildew: Rub with lemon and salt, rinse, dry, re-oil several times.

Fine cracks: Apply a thin layer of oil daily for 3 to 5 days.

Odours: Wipe with diluted white vinegar, dry, re-oil. Store upright.

STORAGE

Cool, dry, ventilated place, out of direct sunlight, away from stoves and air conditioning vents.

For long-term storage: clean, dry, apply a thick coat of oil, inspect and re-oil every 3 months.