



ENTRETIEN DE VOTRE TABLE DE BOUCHER HUILÉE

Les tables de boucher pré huilées de J.O. Noël Houle et Fils inc. ont été spécialement conçues pour faire la découpe des aliments. L'entretien à effectuer est proportionnel à l'utilisation de la surface. La découpe intensive des aliments et les nettoyages fréquents vont éliminer graduellement l'huile qui protège la surface.

L'huile minérale utilisée pour traiter le bois joue un double rôle dans la protection des surfaces de travail. En premier lieu, l'huile contenue dans les pores du bois occupe un espace que d'autres liquides ne pourront occuper, rendant ainsi le bois imperméable. En second lieu, l'huile ralentit le processus d'évaporation de l'eau à la surface du bois au contact de l'air ambiant et permet de préserver l'apparence d'origine du produit.

Si vous faites de la découpe de viandes non cuites sur votre comptoir ou votre table de boucher huilée, il est primordial de les ASEPTISER avant de déposer d'autres aliments pour éviter une contamination croisée (voir entretien mentionné ci-dessous).

Nos planches à découper et nos tables de boucher sont fabriquées de bois séché au four à un taux d'humidité précis. La teneur en humidité des résidences aura inévitablement un impact sur le gonflement et le retrait de la matière. Nos produits conserveront leur stabilité à condition que le taux d'humidité ambiant se situe entre 35 et 45 %.

Pour effectuer le nettoyage et l'entretien de vos surfaces de travail, nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes:

1. Éliminer tout dépôt de nourriture à l'aide d'un chiffon humide.
2. Nettoyer et aseptiser la surface en appliquant généreusement un mélange fait à partir d'un produit de blanchiment: Deux (2) cuillerées à table d'un agent de blanchiment pour un (1) gallon d'eau.
3. Laisser sécher à l'air libre.
4. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon propre et sec.
5. Lorsque la surface est sèche, verser l'huile minérale directement sur la table.
6. Étendre avec un chiffon propre et sec sur le dessus et le pourtour du plan de travail.
7. Laisser sécher à l'air libre.
8. Essuyer l'excédent l'huile avec un chiffon propre et sec.

Pour faire disparaître des taches ou des égratignures, il est possible de restaurer votre plan de travail par une opération de sablage sur toute la surface. Vous devez par la suite procéder au nettoyage et au huilage tel que mentionné précédemment.

La protection apportée par la présence de l'huile va inévitablement diminuer en fonction du temps et de la fréquence d'utilisation. Pour ces raisons, nous vous suggérons de huiler votre table de boucher aussitôt qu'elle paraît sèche, parfois aussi souvent qu'à toutes les deux (2) semaines.

Les huiles végétales et animales **ne doivent pas être utilisées** pour le traitement de nos produits de bois.

CIRE D'ABEILLE

La cire est un enduit inoffensif qui protège les meubles et les articles de cuisine en bois.

Mode d'emploi : Appliquer à l'aide d'un chiffon sur une surface propre et sèche. Laisser pénétrer 5 minutes. Polir.



4700, ch. de Sainte-Catherine,
Sherbrooke (Québec) J1N 0E7

819-864-6273
1-800-565-6273
Fax 819-864-7612
www.mouluressjonh.com