





## Comment huiler et entretenir une planche à découper ?

L'entretien d'une planche à découper est une tâche rapide et facile qui gardera votre planche hygiénique, lui donnera une seconde jeunesse et prolongera sa durée de vie. J'ai donc rassemblé ce court ensemble d'informations pour vous aider.

### 1 NETTOYAGE ET LAVAGE APPROPRIES

Lavez la planche à découper avec du savon et de l'eau tiède et frottez bien. Le volume d'eau et le lavage mécanique sont plus importants que le savon pour éliminer les bactéries et autres particules alimentaires de la planche. Après avoir lavé la planche à découper, séchez immédiatement avec un torchon et laissez-la sécher à l'air libre **DEBOUT** ou sur une grille surélevée avec passage d'air en dessous.

	NE PAS mettre la planche au lave-vaisselle. La chaleur et l'eau vont déformer et éclater le bois <b>ET</b> annuler les garanties de la plupart des fabricants. Seuls les planches en plastique, en composite ou en verre peuvent passer au lave-vaisselle
	NE PAS laisser la planche dans l'eau. Le bois absorbera l'eau et se déformera potentiellement, et cela quelle que soit la protection utilisée.
	NE PAS utiliser de l'eau de Javel. Cela va tacher le bois et/ou sécher excessivement le bois.
	NE PAS mettre une planche humide à plat pour sécher. Si la planche sèche d'un côté plus que de l'autre cela provoquera une déformation du bois.

Si votre planche a des taches ou des odeurs, vous pouvez utiliser du jus de citron ou du vinaigre blanc directement sur la zone. L'acide contenu dans ces liquides neutralisera la matière organique ou les graisses à l'origine du problème.

### 2 COMMENT APPLIQUER L'HUILE DE PLANCHE A DECOUPER SUR VOTRE PLANCHE

Une fois que votre planche à découper est bien sèche, appliquez l'huile directement sur la surface de la planche. Soyez généreux avec l'application, surtout si le bois est sec. Vous voulez que la surface soit humide de tous les côtés et nous vous recommandons d'utiliser une petite serviette en toile non pelucheuse ou un pinceau neuf (ou réservé à cet usage) pour étaler l'huile. Ne pas utiliser vos mains pour étaler l'huile. Plus important encore, laissez l'huile pénétrer la planche à découper le plus longtemps possible ; au moins quelques heures.

Laissez votre planche à découper reposer sur un support métallique ou à la verticale pour sécher une fois terminée. Si vous restaurez ou remettez en service une planche à découper ancienne ou sèche, il vous faudra peut-être répéter cette application une ou deux fois de plus, pour vous assurer que votre planche à découper est complètement protégée.

Nous vous recommandons d'huiler votre planche à découper **tous les mois** ou lorsqu'elle est sèche au toucher.

### 3 POURQUOI UTILISER DES HUILES POUR PLANCHE A DECOUPER ?



Le but de l'huile de planche est de pénétrer dans le bois et de saturer les fibres de bois, afin d'empêcher tout autre liquide (sang, bactéries) et l'humidité de pénétrer dans la planche. De plus, une planche à découper bien huilée gardera la même forme lorsque les fibres de bois sont saturées, de sorte qu'elle ne se dilatera pas et ne rétrécira pas par rapport à une planche qui est laissée complètement sèche, puis exposée à l'eau. Cet effet de rétrécissement et d'expansion est la principale cause des planches à découper déformées.

En d'autres termes, toutes les planches à découper en bois et même en bambou doivent être huilées périodiquement.

### 4 PRODUITS RECOMMANDES

Il est recommandé d'utiliser uniquement des substances de **qualité alimentaire** pour une utilisation sur une planche à découper, car elle sera en contact avec les aliments. Il s'agit notamment des éléments suivants :

- Huile minérale de qualité alimentaire
- Cire à base de cire d'abeille
- Huile de noix de coco dite refractionnée

 (ATTENTION)	Veillez noter qu'il n'est pas recommandé d'utiliser les huiles naturelles telles que l'huile de maïs, d'olive, d'arachide ou de noix, car elles sont riches en graisses qui finiront par s'oxyder et rancir, créant une planche nauséabonde
 (ATTENTION)	De plus, n'utilisez jamais d'huile minérale standard provenant d'une quincaillerie qui n'est pas considérée comme salubre pour les aliments, car elle est destinée à la lubrification de la machine et non au contact avec les aliments.

L'entretien de votre planche à découper est très simple si vous savez comment faire, j'espère donc que ces informations vous permettront de garder votre planche à découper saine et en bon état pour de nombreuses années à venir.