



INTERVALLE DECO

Comment entretenir les plats et ustensiles en bois de noyer



Le bois de noyer est un matériau précieux et durable, souvent utilisé pour fabriquer des ustensiles de cuisine comme des plats, des bols et des cuillères. Pour maintenir la beauté et la fonctionnalité de vos ustensiles en bois de noyer, un entretien simple mais régulier est essentiel. Ce guide pratique vous offre les meilleures méthodes pour nettoyer, huiler et stocker vos ustensiles afin de les garder en parfait état.

1



Nettoyage

- Utilisez une éponge douce et de l'eau tiède.
- Séchez immédiatement après le lavage pour éviter l'humidité.

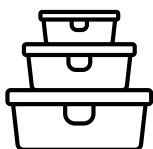
2



Huilage

- Huiler régulièrement avec de l'huile minérale, de lin, ou de noix.
- Appliquez l'huile en fine couche pour nourrir et protéger le bois.

3



Stockage

- Rangez vos ustensiles dans un endroit sec et bien ventilé.
- Évitez l'exposition directe au soleil et les variations d'humidité.

4



Entretien

- Nettoyez après chaque utilisation.
- Huiler périodiquement pour conserver l'éclat du bois.

5



Questions Fréquentes

- **Puis-je utiliser de l'huile végétale ?**
Oui, mais en fine couche.
- **À quelle fréquence huiler ?**
Une fois par mois ou dès que le bois paraît sec.

En suivant ces conseils, vos ustensiles en bois de noyer resteront fonctionnels et élégants pendant des années. N'oubliez pas que l'entretien de ces objets n'est pas seulement une question de pratique, mais aussi un moyen de préserver la beauté naturelle du bois de noyer dans votre cuisine.