

Entretien des plats et ustensiles en bois de noyer

Le bois de noyer est un matériau noble et durable, mais il est sensible aux variations d'humidité et de température. **Ces précautions sont particulièrement importantes durant la première année**, le temps que le bois s'adapte à son environnement d'accueil. Une fois cette période passée, le bois deviendra plus stable et résistant. Voici les étapes clés pour bien en prendre soin :

1. Stockage (surtout la première année)

- Gardez vos ustensiles dans un endroit **à l'abri de l'humidité**, des **courants d'air** et des **sources de chaleur élevée** (comme les radiateurs ou les fours).
- Un **placard** ou un endroit **frais et sec** est idéal.
- Enveloppez-les dans un **tissu doux** pour mieux les protéger.

2. Nettoyage après chaque utilisation

- Lavez vos ustensiles à la main avec de l'**eau tiède** et une **éponge douce**.
- Évitez les détergents agressifs.
- **Séchez immédiatement** avec un chiffon propre.
- Appliquez une **fine couche d'huile végétale** après chaque lavage pour nourrir le bois.

3. Huilage (surtout la première année)

- Utilisez des huiles de qualité alimentaire : **huile de noix**, **huile de lin**, ou **huile végétale** en fine couche.
- Essuyez l'excédent d'huile avec un chiffon pour éviter les résidus gras.

4. Entretien en cas d'usage peu fréquent

- Si vos ustensiles sont utilisés rarement, **inspectez-les chaque mois**.
- Appliquez de l'huile dès que le bois semble **sec** ou perd de son éclat.