

# Ta hand om mig!

## Du har köpt en Handgjord Skärbräda av Svensk Ek, Alm eller Ask.

Alla större brädor är numrerade och unika.

Ek användes förr mest för att bygga båtar och var därför fridlyst<sup>1</sup> men ek är också ett utmärkt material för skärbrädor. Det är starkt, hårt och tungt med god slitstyrka och bra rötmotstånd. *Trä är dessutom mer hygieniskt att använda för skärbrädor än plast, glas och stål*, speciellt Ek har tack vare sin garvsyra mycket god förmåga att döda bakterier.

Sköter du brädan enligt nedanstående råd så kommer den att hålla minst en livstid.

För att göra brädorna vattenavvisande och tåliga mot spill av vätska som tex. vin, öl mm. är dom behandlade med en olja (Osmo top-oil 3058 Ofärgad matt) som är livsmedelssäker och godkänd för människor, djur och växter i torrt tillstånd (dvs när den härdat).

Eftersom trä "lever" även efter att man gjort tex skärbrädor av det så kommer brädan att ändra sin form beroende på hur torrt det är där den förvaras. På sommaren är luftfuktigheten hög och på vintern är den låg i en normal bostad och det kan innebära att brädan slår sig lite grann. Det är inte säkert att du kan se det men du märker det på att brädan "kanar runt" på bordet. För att motverka detta "kanande" är mina brädor oftast *timglasslipade* vanligen på bägge sidorna dvs den är högre i hörnen och/eller på sidorna än i mitten av brädan. Om du lägger en linjal på brädan mellan hörnen så ser du att det kommer ljus under den i mitten men inte på kanterna och du kan också se att det blir olika mycket under olika tider på året.

Oavsett om den har timglasslipats eller ej så är det alltså fullt normalt att den inte är helt plan och att den är olika plan på sina två sidor. Alla brädor kan normalt användas på bägge sidorna.

## Normal skötsel:

Förutom råden nedan om sol och vatten mm. är det bara att använda brädan. Blir den kladdig så hand-diskar du den som vanligt men använd inte för varmt vatten och var sparsam med diskmedlet. Jag brukar använda en [grön scotch brite](#) svamp så slipas skärmärkena ner lite samtidigt. **Låt den aldrig stå och torka på diskbänken utan torka av den med handduk eller ställ den i ett diskstall så den kan rinna av.** Diska den dock inte i onödan, oljan kommer så småningom att försvinna mer och mer, lite grann i varje disk. När den börjar bli torr så kan du antingen acceptera den rena träytan eller också läser du nedan om "refresh".

## Skadligt för skärbrädor / skärblock är:

En skärbräda av trä är ganska tålig men för mycket av vissa saker är inte bra.

**Sol:** Det är ingen fara att låta brädan ligga i solen en stund men efter flera timmer så är risken stor att den slår sig eller spricker. Trä innehåller alltid fukt (5-10%) och i solen så torkar trä ut ganska fort. Det torkar fortast i ytskiktet och "innanmätet" hinner inte med och då slår trä sig eller spricker. Det blir samma effekt om den står i vatten (fast omvänt).

**Vatten:** Det är inga problem att slabba med våta saker på brädorna men **dom får aldrig stå i vatten.**

Efter disk så måste brädan torkas av eller ställas i diskstall. Ställer du den på diskbänken så den står fuktigt så suger trä upp fukt och sväller med samma effekt som med för mycket sol och den kommer garanterat att spricka. Och naturligtvis skall man inte köra den i diskmaskin!

**Matolja:** Var lite försiktig med oljiga saker som tex rökt lax eller tomater i olja. Skall du skära sådant så är det bra att olja in brädan innan med rikligt med paraffinolja. Om brädan är torr så kan du få missfärgningar dvs brädan suger åt sig oljan från maten (men det brukar gå bort efter ett par diskar). Det är inte så bra med "mat"-oljor i trä heller för dom kan härskna.

**Varma kastruller / stekpannor, stålull:** En skärbräda är inte ett grytunderlägg och speciellt stekpannor kommer att ge märken. Om brädan är av ek kommer dessutom garvsyran att reagera med järnet och missfärga brädan. Rengör aldrig med stålull av samma skäl. Använd en grön scotch-brite.

---

<sup>1</sup>"Enligt kungligt plakat den fjärde augusti 1608 var straffet vid olovlig avverkning av ek första gången 40 daler, andra gången 80 daler och vid tredje gången förlust av livet." (Wikipedia)

## **Refresh: När den börjar bli lite sliten eller oljan börjar försvinna:**

Det är den rena träytan som ger den bakteriedödande effekten och det går utmärkt att behålla den.

Vill du ändå olja brädan så behandlar du den enklast med paraffinolja när ytan börjar bli torr. Eventuellt kan du slipa lätt med sandpapper först (grit 120 eller 150) men du behöver inte slipa bort all gammal ytbehandling. Vill du att brädan skall ha ett oljat skydd så måste också behandlingen upprepas ofta eftersom paraffinolja är vattenlösligt och i princip försvinner vid varje disk.

Jag har också en blandning av paraffinolja och bivax som är lite vattentåligare än ren paraffinolja som du kan beställa. Bivax är också "food approved" dvs ätlig men också vattenlöslig så man måste även med denna blandning behandla med jämna mellanrum om man inte vill ha en ren träyta efter ett antal diskar.

Du kan också använda Osmo Top-Oil som brädan var behandlad med från början. Ger mycket bättre och längre skydd än paraffinolja.

Hur ofta man skall behandla sin bräda beror på hur ofta man diskar den och det i sin tur beror ju på vad den används till. Skär du bara bröd räcker det att torka av den (och du kan nog använda den flera år innan behandling), skär du tex kött, fisk eller tomater i olja måste du diska efter varje användning (och eventuellt behandla flera gånger om året med paraffinolja).

Även andra oljor kan användas men använd inte vanliga "mat"-oljor i trä för dom kan härskna. Valnötsolja eller tung-olja är populära alternativ. Linolja är också ett alternativ men det är svårt att få tag i linolja som är "food approved" (gäller både kokt och rå). Kokt linolja innehåller vanligen torkmedel som inte är nyttigt (kan även gälla dom andra).

## **När den är mer än "lite" sliten:**

Om brädan börjar bli ordentligt sliten så kan man slipa av den med grövre sandpapper (grovlek 80-100) och sedan gå till punkten ovan.

## **Om den är väldigt sliten/missfärgad:**

Då behöver den antagligen slipas om i en valsputs eller tom hyvlas om i en planhyvel och kanske blekas. Har du mönster på brädan så kan det bli problem om man inte är försiktig för det finns ju en risk att även mönstret slipas ner. Jag brukar göra mönstret några millimeter lägre än brädan så man skall kunna slipa några gånger utan att det händer.

Du kan göra det själv, men var beredd på att timglasslipningen av brädan försvinner, eller du kan skicka den till mej så gör jag det och oljar in den samtidigt.

## **Om brädan går sönder**

Du har vanliga garantier på brädan om den tex spricker men garantin gäller inte om du lägger den i solen eller har den stående i vatten på diskbänken dvs du förutsätts sköta brädan som den träprodukt den är. En sprucken bräda går vanligen inte att laga på ett bra sätt.

Om träsniderierna går sönder för att du tex tappar brädan så går det ofta att laga genom att snida om formen, hör av dig så får vi diskutera det.

Frågor? maila eller ring till

Erland Holmström [erland@WoodArt.se](mailto:erland@WoodArt.se) 0708-710 600

2020-07-16