

Comment entretenir une planche à découper en bois?

L'entretien d'une planche à découper en bois suscite des questions. Comment faire pour qu'une planche en bois reste belle longtemps ?

Bois

Commençons par le commencement ! Le bois est un produit naturel. Cela signifie que mère nature l'a doté d'un beau dessin, mais aussi de caractéristiques naturelles quelque peu capricieuses. Le bois travaille en effet. Nous ne voulons pas dire par là qu'il gagne son pain, mais qu'il se rétracte ou se dilate sous l'effet de l'humidité et de la température. Il s'agit tout simplement d'un matériau vivant qui peut se fissurer et se fendre. Outre le fait qu'une fissure ou une fente est peu esthétique, elle peut également abriter des bactéries, ce qu'il faut éviter à tout prix.

Pouvoir antibactérien

On entend parfois dire que les planches à découper en bois ne sont pas hygiéniques. Or, ceci est faux. À force de couper sur la planche, celle-ci se raye et des bactéries viennent se loger dans les entailles. Sur une planche en plastique, l'entaille se referme (partiellement) autour de la saleté. En lavant la planche, vous risquez donc de ne pas éliminer toutes les bactéries. Sur une planche en bois au contraire, l'entaille ne se referme pas autour de la saleté et celle-ci est donc libérée pendant le nettoyage. Toutes les saletés sont donc éliminées au lavage. De plus, le bois renferme du tanin qui aide à tuer une grande partie des bactéries.

Nettoyage après utilisation

Après avoir utilisé une planche en bois, le mieux est de la rincer et de la nettoyer avec une brosse à vaisselle ou un chiffon. Il n'est pas toujours nécessaire d'utiliser du produit de vaisselle, mais il est recommandé de le faire après avoir coupé de la viande, de la volaille ou du poisson crus. Veillez à essuyer soigneusement la planche. Si vous la rangez mouillée, le bois risque de travailler. L'ardeur au travail d'une planche à découper a beau être admirable, il vaut mieux pourtant qu'elle reste tranquille. Une fois séchée, rangez-la debout de préférence. Il est important que la nervure du bois soit verticale. Cela réduit le risque de gondolement.

Peut-on mettre une planche à découper en bois au lave-vaisselle ?

Non, une planche à découper en bois n'a rien à faire dans un lave-vaisselle. Il ne faut pas lui faire subir ce mauvais traitement. Dans un lave-vaisselle, une planche va être trempée et subir des températures élevées, avant d'être refroidie et séchée très rapidement. Elle risque tout simplement de se fendre. Sans parler de l'effet corrosif des tablettes de lave-vaisselle...

Huiler une planche à découper en bois

Une planche à découper en bois doit être nettoyée, mais il est également important de la maintenir en parfaite condition. Un peu d'huile fait des miracles. Imbibé d'huile, le bois se ferme en effet en formant une couche de protection. Pour huiler une planche à découper en bois, il vaut mieux utiliser une huile inodore et sans goût. L'huile d'amande ou de pépins de raisin constitue un bon choix. (Attention : n'utilisez pas d'huile d'amande en cas d'allergie aux fruits à coques) L'huile minérale blanche convient aussi, mais nous conseillons d'utiliser une huile pour planche à découper. N'utilisez pas d'huile d'olive, elle rend la planche collante et sale, ce qui n'est pas le résultat recherché.





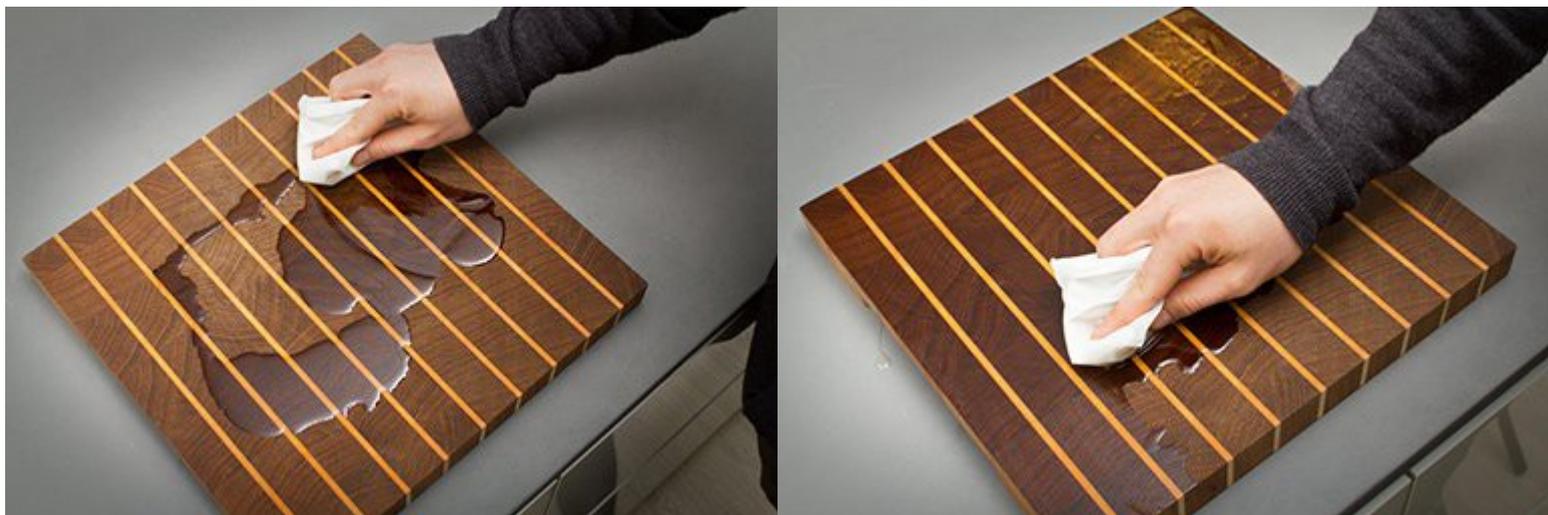
Entretien à fond

Avant d'huiler une planche en bois, il faut la nettoyer. Enduisez la planche de jus de citron ou de vinaigre blanc. Ajoutez du sel (marin) et, à l'aide d'un morceau d'essuie-tout ou d'un torchon propre, frottez-le sur la planche. Laissez agir un quart d'heure. Vous obtenez ainsi une planche impeccable. Rincez ensuite la planche et essuyez-la avec un torchon ou de l'essuie-tout. Il est important que la planche soit bien sèche. Elle absorbera ensuite mieux l'huile.





La planche est maintenant prête à être huilée. Versez, goutte à goutte, l'huile sur la planche et frottez avec un morceau d'essuie-tout ou un torchon propre. Laissez à la planche le temps de s'imbiber de l'huile avant de l'utiliser. Huilez la planche à nouveau jusqu'à ce qu'elle n'absorbe plus d'huile. Elle est alors saturée.



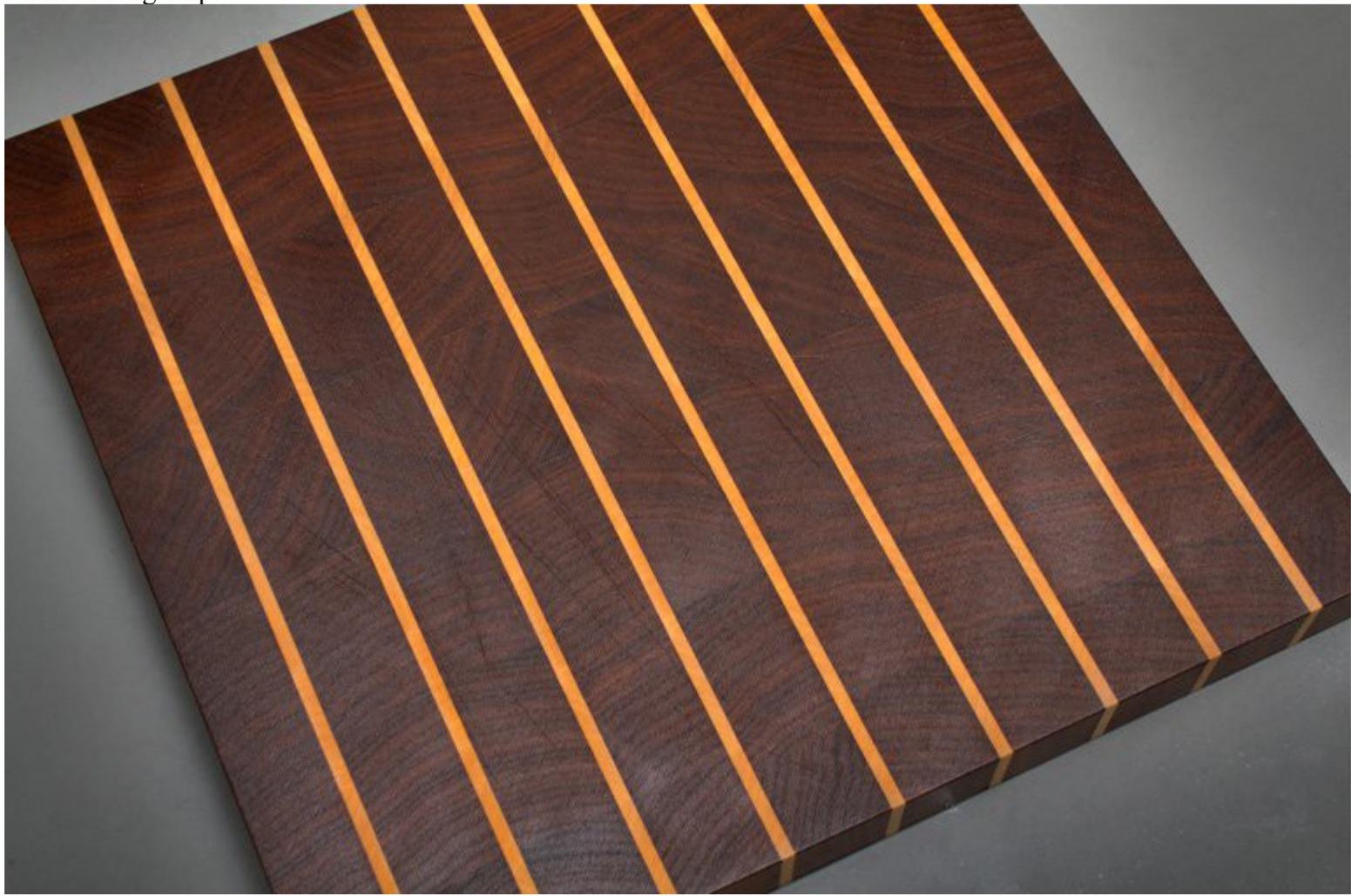
Petit entretien

L'ensemble du processus, y compris le nettoyage au préalable avec de l'acide et du sel, doit être effectué (en fonction de l'utilisation) tous les 2 à 4 mois. Entre-temps, vous pouvez laver et sécher la planche, comme vous le faites chaque jour après l'avoir utilisée, puis la traiter avec de l'huile. Cela vous permet de maintenir le bois en parfaite condition entre deux opérations d'entretien à fond. En fonction de l'utilisation, faites-le chaque semaine ou chaque mois. Lorsque la planche a l'air desséché, vous savez qu'il est temps de l'huiler à nouveau.

Une planche à découper pour la vie

En donnant régulièrement à votre planche à découper en bois un peu d'amour, d'attention et d'huile, vous pourrez

l'utiliser longtemps.



LE PARTAGE DU BON GOÛT
Sauce
Bistrot
— AUTHENTIQUE —
FABRIQUÉ DANS LE BÉARN