

Onderhoudsadvies houten keukengerei

Voor het behoud van de schoonheid
en een langere levensduur van jouw houten keukengerei

Bikolo

NL EN DE ES FR

Bekijk ons assortiment



10-DELIG + HOUDER



10-DELIG



7-DELIG + HOUDER



7-DELIG



7-DELIG +
KERAMISCHE HOUDER
+ LEPELHOUDER



7-DELIG +
LEPELHOUDER



HAKBLOK
RECHTHOEKIG



HAKBLOK ROND

Bikolo

Onderhoudsadvies houten keukengerei

Hout is een levend materiaal. Met de juiste zorg gaat het generaties lang mee. Bij Bikolo werken we alleen met stevig en duurzaam teakhout en acaciahout, met zorg voor de natuur en alles wat erin leeft. Vrij van BPA, PFAS, microplastics, mineraalolie en agressieve chemicaliën.

ZES GEWOONTES VOOR LANG HOUDBAAR KOOKGEREI

DIRECT AFSPOELEN

Spoel na gebruik af met warm water. Veeg plakkerige of vette resten eerst weg met een zachte spons.

MILD REINIGEN

Mild afwasmiddel met warm water en een zachte spons of vaatdoek. Geen schurende sponsjes of staalwol.

GRONDIG DROGEN

Direct afdrogen met een schone theedoek. Bewaar staand in een goed geventileerde ruimte.

NATUURLIJK DESINFECTEREN

Wrijf in met vers citroensap, laat 1–2 minuten inwerken, spoel af. Voor diepere reiniging: gebruik grof zeezout met een halve citroen en wrijf voorzichtig.

MAANDELIJKS INSMEREN

Bijenwas of een voedselveilige onderhoudsolie voor hout. Royaal aanbrengen, een nacht laten intrekken, overtollig wegvegen.

VLEKKEN WEGHALEN

Pasta van baking soda en water. Voorzichtig op de vlek wrijven, goed afspoelen, direct drogen.

BESCHERM JOUW HOUTEN KEUKENGEREI

- ✕ Stop het niet in de vaatwasser. De hitte van kokend heet water en agressieve zeep doen hout barsten en kromtrekken.
- ✕ Laat het niet lang weken in water. Hout zwelt op, vervormt en kan scheuren.
- ✕ Vermijd bleekmiddel, zure schoonmaakmiddelen en agressieve chemicaliën. Deze producten zijn schadelijk voor het hout.

Houten keukengerei, gemaakt om generaties lang mee te gaan.

Bikolo

A care guide for wooden kitchenware

Wood is a living material. With the right care it lasts for generations. At Bikolo, we only work with strong, sustainable teak and acacia wood, with care for nature and all that lives within it. Free from BPA, PFAS, microplastics, mineral oil and harsh chemicals.

SIX HABITS FOR LONG-LASTING KITCHENWARE

RINSE IMMEDIATELY

Rinse with warm water after use. Wipe off sticky or greasy residue first with a soft sponge.

GENTLE CLEANING

Mild dish soap with warm water and a soft sponge or cloth. No abrasive scrubbers or steel wool.

DRY THOROUGHLY

Pat dry immediately with a clean towel. Store upright in a well-ventilated area.

NATURAL DISINFECTION

Rub with fresh lemon juice, leave 1–2 minutes, rinse off. For a deeper clean: use coarse sea salt with half a lemon and rub it gently.

OIL EVERY MONTH

Beeswax or a food-safe wood maintenance oil. Apply generously, leave overnight, wipe off excess.

REMOVE STAINS

A paste of baking soda and water. Rub gently onto the stain, rinse thoroughly, dry immediately.

PROTECT YOUR WOODEN KITCHENWARE

- ✕ Don't put it in the dishwasher. The heat from scalding hot water and harsh detergents make wood crack and warp.
- ✕ Don't leave it soaking in water for long. Wood swells, warps, and can split.
- ✕ Avoid bleach, acidic cleaners and harsh chemicals. These products are harmful to the wood.

Wooden kitchenware, made to last for generations.

Bikolo

Pflegeanleitung für Holzküchenutensilien

Holz ist ein lebendes Material. Mit der richtigen Pflege überdauert es Generationen. Bei Bikolo verwenden wir ausschließlich robustes, nachhaltiges Teak- und Akazienholz, mit Respekt vor der Natur und allem Leben darin. Frei von BPA, PFAS, Mikroplastik, Mineralöl und aggressiven Chemikalien.

SECHS GEWOHNHEITEN FÜR LANGLEBIGES KÜCHENGESCHIRR

SOFORT ABSPÜLEN

Nach Gebrauch mit warmem Wasser abspülen. Klebrige oder fettige Reste mit weichem Schwamm entfernen.

SCHONEND REINIGEN

Mildes Spülmittel mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle.

GRÜNDLICH TROCKNEN

Sofort mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Aufrecht an gut belüftetem Ort aufbewahren.

NATÜRLICH DESINFIZIEREN

Mit frischem Zitronensaft einreiben, 1–2 Minuten einwirken lassen, abspülen. Für tiefe Reinigung: grobes Meersalz mit einer halben Zitrone, sanft einreiben.

MONATLICH EINÖLEN

Bienenwachs oder ein lebensmittelechtes Pflegeöl für Holz. Großzügig auftragen, über Nacht einziehen lassen, Überschuss abwischen.

FLECKEN ENTFERNEN

Eine Paste aus Natron und Wasser. Vorsichtig auf den Fleck reiben, gründlich abspülen, sofort trocknen.

SCHÜTZEN SIE IHR KÜCHENGESCHIRR

- ✕ Nicht in die Spülmaschine geben. Die Hitze von kochend heißem Wasser und scharfe Reiniger lassen Holz reißen und sich verziehen.
- ✕ Nicht lange im Wasser einweichen. Holz quillt auf, verzieht sich oder reißt.
- ✕ Vermeiden Sie Bleichmittel, säurehaltige Reiniger und scharfe Chemikalien. Diese Produkte sind schädlich für das Holz.

Küchengeschirr aus Holz, gemacht, um Generationen zu überdauern.

Bikolo

Guía de cuidado para utensilios de madera

La madera es un material vivo. Con el cuidado adecuado dura generaciones. En Bikolo trabajamos únicamente con madera robusta y sostenible de teca y acacia, con respeto por la naturaleza y toda la vida que habita en ella. Libre de BPA, PFAS, microplásticos, aceite mineral y productos químicos agresivos.

SEIS HÁBITOS PARA UTENSILIOS DURADEROS

ENJUAGUE INMEDIATO

Enjuaga con agua tibia después de usar. Retira primero los residuos pegajosos o grasos con una esponja suave.

LIMPIEZA SUAVE

Jabón lavavajillas suave con agua tibia y una esponja o paño suave. Sin estropajos abrasivos ni estropajo de acero.

SECADO A FONDO

Seca inmediatamente con un paño limpio. Guarda en vertical en un lugar ventilado.

DESINFECCIÓN NATURAL

Frota con zumo de limón fresco, deja actuar 1–2 minutos, enjuaga. Para limpieza profunda: sal marina gruesa con medio limón, frota suavemente.

ACEITE MENSUAL

Cera de abeja o un aceite de mantenimiento para madera apto para alimentos. Aplica generosamente, deja toda la noche, limpia el exceso.

ELIMINAR MANCHAS

Pasta de bicarbonato y agua. Frota suavemente sobre la mancha, enjuaga bien, seca de inmediato.

PROTEGE TUS UTENSILIOS DE MADERA

- ✕ No lo pongas en el lavavajillas. El calor del agua hirviendo y los detergentes agresivos provocan grietas y deformaciones.
- ✕ No lo dejes en remojo en agua durante mucho tiempo. La madera se hincha, se deforma y puede agrietarse.
- ✕ Evita la lejía, los limpiadores ácidos y los productos químicos agresivos. Estos productos son dañinos para la madera.

Utensilios de madera, hechos para durar generaciones.

Bikolo

Guide d'entretien des ustensiles en bois

Le bois est une matière vivante. Avec un soin approprié, il dure des générations. Chez Bikolo, nous travaillons uniquement avec du bois de teck et d'acacia robuste et durable, avec respect pour la nature et toute la vie qui l'habite. Sans BPA, PFAS, microplastiques, huile minérale et produits chimiques agressifs.

SIX HABITUDES POUR DES USTENSILES DURABLES

RINCER IMMÉDIATEMENT

Rincer à l'eau tiède après usage. Essuyer d'abord les résidus collants ou gras avec une éponge douce.

NETTOYAGE DOUX

Liquide vaisselle doux avec de l'eau tiède et une éponge ou un chiffon doux. Pas d'éponges abrasives ni de laine d'acier.

SÉCHER SOIGNEUSEMENT

Sécher immédiatement avec un torchon propre. Ranger debout dans un endroit bien ventilé.

DÉSINFECTION NATURELLE

Frotter avec du jus de citron frais, laisser agir 1–2 minutes, rincer. Pour un nettoyage profond : gros sel marin avec un demi-citron, frotter doucement.

HUILER CHAQUE MOIS

Cire d'abeille ou une huile d'entretien alimentaire pour bois. Appliquer généreusement, laisser une nuit, essuyer l'excès.

ÉLIMINER LES TACHES

Pâte de bicarbonate et d'eau. Frotter doucement sur la tache, rincer abondamment, sécher immédiatement.

PROTÉGEZ VOS USTENSILES EN BOIS

- ✕ Ne pas le mettre au lave-vaisselle. La chaleur de l'eau bouillante et les détergents agressifs font fissurer et déformer le bois.
- ✕ Ne pas le laisser tremper longtemps dans l'eau. Le bois gonfle, se déforme et peut se fendre.
- ✕ Éviter la javel, les nettoyants acides et les produits chimiques agressifs. Ces produits sont nocifs pour le bois.

Ustensiles en bois, faits pour durer des générations.

Bikolo

Bedankt voor je aankoop! We zijn benieuwd wat je van het product vindt.
Help ons en andere klanten door een review achter te laten.
Vragen of opmerkingen? Mail ons via info@bikolo.nl

Thank you for your purchase! We would love to know what you think of the product.
Help us and other customers by leaving a review.
Questions or comments? Email us at info@bikolo.nl

Danke für Ihren Kauf! Wir sind gespannt, wie Ihnen das Produkt gefällt.
Helfen Sie uns und anderen Kunden mit einer Bewertung.
Fragen oder Anmerkungen? Schreiben Sie uns an info@bikolo.nl

¡Gracias por tu compra! Nos encantaría saber qué te parece el producto.
Ayúdanos a nosotros y a otros clientes dejando una reseña.
¿Preguntas o comentarios? Escríbenos a info@bikolo.nl

Merci pour votre achat ! Nous aimerions savoir ce que vous pensez du produit.
Aidez-nous ainsi que les autres clients en laissant un avis.
Questions ou commentaires ? Écrivez-nous à info@bikolo.nl

DOCS.BIKOLO.NL