איך עושים את זה ?

משתמשים בפלטת עץ כקרש חיתוך? כדאי לעשות לה ניקוי יסודי אחת לתקופה, כיוון שבחריצים הדקים שיוצרים להבי הסכין תמיד נחבאות כל מיני שאריות מזון שלא נשטפות במים. פזרו מעט אבקת סודה לשתיה על כל המשטח ובעזרת ספוג נקי ורטוב מעט נסו להחדיר אותה פנימה לתוך המשטח החרוץ. אחר כך התיזו קצת חומץ 5% , והניחו לו ולסודה לעשות ביניהם אינטראקציה של כ-10 דקות. יכולות להיווצר בועות וקצף, לא לדאוג, זה נורמלי כששני החומרים האלה נפגשים. כעבור 10 דקות שוטפים את קרש החיתוך תחת מים זורמים, הוא יוצא מבריק ונקי, כמו חדש.