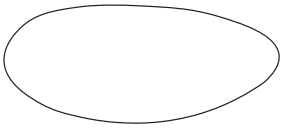
User guide

Ovar Serving Platter

Designed by BOLIA Design Team



Select language

EN SE

DK ES

DE CA

FR IT

NL PT

NO

BOLIA

Værkmestergade 11,1
8000 Aarhus C, Denmark
+45 51 50 51 22

Ovar serving platter in marble

To ensure the correct maintenance of your new design, it's important you follow these instructions.

FOOD SAFE



Marble is a natural material - beautiful, unique and with a special structure where no two pieces are alike. It is a resilient and durable natural stone that, with the right care, can remain beautiful for many years to come. Here you'll find good advice on how to care for your dish so that it maintains its appearance and function.

Prior to use
Before using your dish for the first time, we recommend cleaning it with a soft, damp cloth, mild detergent and lukewarm water. Make sure to dry thoroughly so that the marble is completely dry. Marble is a porous material, which means it can absorb liquids and become stained. We recommend treating the surface with a food-safe stone oil or sealer before using the dish.

Important: *Care products must always be approved for contact with food. It's a good idea to repeat the treatment 1-2 times a year.*

Care
After use, clean the dish with a soft, damp cloth or sponge and mild detergent. Avoid acidic or strong cleaning agents such as vinegar, lemon, chlorine or limescale remover - they can corrode and discolour the marble. Never use scouring pads or steel wool as these may scratch the surface.

Please note: *Marble is not dishwasher safe.*

To protect your dish, we recommend: *Avoid placing acidic or strongly coloured foods directly on the marble, as they may cause stains and discolouration. Always use a heat-resistant mat when placing hot objects on the dish. Avoid using the dish as a cutting surface - it can damage the surface.*

Stains and minor damage
If the surface of the dish becomes damaged, dull or discoloured, the marble can be sanded with fine sandpaper or a sanding sponge of grit 800 or higher. After sanding, apply food-grade oil or sealer to the surface.

Important: *Always use products approved for contact with food.*

Ovar serveringsfade i marmor

For at sikre den korrekte vedligeholdelse af dit nye design, er det vigtigt, at du følger denne vejledning.

FØDEVAREGODKENDT



Marmor er et naturligt materiale – smukt, unikt og med en særlig struktur, hvor to stykker ikke er ens. Det er en slidstærk og holdbar natursten, som med den rette pleje kan holde sig smuk i mange år frem. Her finder du gode råd til, hvordan du passer på dit fad, så det bevarer sit udtryk og funktion.

Før brug
Inden du tager dit fad i brug første gang, anbefaler vi, at du rengør det med en blød, fugtig klud, mildt opvaskemiddel og lunkent vand. Sørg for at tørre grundigt efter, så marmoren er helt tør. Marmor er et porøst materiale, og derfor kan det optage væsker og danne pletter. Vi anbefaler, at du behandler overfladen med en fødevaresikker stenolie eller forsegler, inden fadet tages i brug.

Vigtigt: *Plejeprodukter skal altid være godkendt til kontakt med fødevarer. Behandlingen kan med fordel gentages 1–2 gange om året.*

Pleje
Efter brug rengøres fadet med en blød, fugtig klud eller svamp og mildt opvaskemiddel. Undgå syreholdige eller stærke rengøringsmidler som eddike, citron, klorin eller kalkfjerner – de kan ætse og misfarve marmoren. Brug aldrig skuresvampe eller ståluld, da det kan ridse overfladen.

Bemærk: *Marmor tåler ikke opvaskemaskine.*

For at beskytte dit fad anbefaler vi: *Undgå at placere syreholdige eller farvende fødevarer direkte på marmoren – det kan medføre pletter og misfarvning. Brug altid et varmeunderlag, hvis du placerer varme genstande på fadet. Undgå at bruge fadet som skæreunderlag – det kan beskadige overfladen.*

Pletter og småskader
Skulle fadets overflade blive beskadiget, mat eller misfarvet, kan marmoren slibes med fint sandpapir/slibesvamp korn 800 eller finere. Efter slibning behandles overfladen med en fødevaregodkendt olie eller sealer.

Vigtigt: *Brug altid produkter, der er godkendt til kontakt med fødevarer.*

Ovar Servierplatten aus Marmor

Um eine sachgemäße Pflege Ihres neuen Designs zu gewährleisten, befolgen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung.

LEBENSMITTELECHT



Marmor ist ein natürliches Material – schön, einzigartig und mit einer besonderen Struktur, bei der keine zwei Stücke gleich sind. Es ist ein strapazierfähiger, haltbarer Naturstein, der bei sachgemäßer Pflege viele Jahre lang schön bleibt. Hier finden Sie Hinweise zur Pflege Ihrer Platte, damit sie ihren Ausdruck und ihre Funktion bewahrt.

Vor dem Gebrauch
Bevor Sie Ihre Platte zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, empfehlen wir Ihnen, sie mit einem weichen, feuchten Tuch, mildem Spülmittel und lauwarmem Wasser zu abzuspülen. Achten Sie darauf, den Marmor gründlich abzuwischen, damit er vollständig trocken ist. Marmor ist ein poröses Material und kann daher Flüssigkeiten aufnehmen und Flecken bilden. Wir empfehlen, die Oberfläche vor dem Gebrauch mit einem lebensmittelechten Steinöl oder Versiegelungsmittel zu behandeln.

Wichtiger Hinweis: *Die Pflegeprodukte müssen immer für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sein. Wiederholen Sie die Behandlung am besten ein- bis zweimal pro Jahr.*

Pflege
Reinigen Sie die Platte nach Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Spülmittel. Vermeiden Sie säurehaltige oder kräftige Reinigungsmittel wie Essig, Zitrone, Chlor oder Kalkentferner – sie können den Marmor verätzen und verfärben. Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

Beachten Sie bitte: *Marmor ist nicht spülmaschinenfest.*

Zum Schutz Ihrer Platte empfehlen wir: *Vermeiden Sie es, säurehaltige oder gefärbte Lebensmittel direkt auf den Marmor zu legen, da dies Flecken und Verfärbungen verursachen kann. Verwenden Sie immer einen Untersetzer, wenn Sie heiße Gegenstände auf der Platte platzieren. Verwenden Sie die Platte nicht als Schneidunterlage, da dies die Oberfläche beschädigen kann.*

Flecken und kleine Schäden
Sollte die Oberfläche der Schale beschädigt, matt oder verfärbt sein, kann der Marmor mit feinem Schleifpapier oder einem feinen Schleifschwamm mit Körnung 800 oder feiner angeschliffen werden. Behandeln Sie die Oberfläche nach dem Schleifen mit einem lebensmittelechten Öl oder Versiegelungsmittel.

Wichtiger Hinweis: *Verwenden Sie immer Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen sind.*

Plats de service Ovar en marbre

Pour bien entretenir votre nouvel article, nous vous recommandons vivement de suivre ces instructions.

SÛR POUR LES ALIMENTS



Le marbre est un matériau naturel – beau, unique et doté d'une structure spéciale. Chaque morceau a ses particularités. Il s'agit d'une pierre naturelle résistante et durable qui, avec le bon entretien, peut rester belle pendant de nombreuses années. Vous trouverez ici de bons conseils pour entretenir votre plat afin qu'il conserve son aspect et sa fonction.

Avant utilisation
Avant d'utiliser votre plat pour la première fois, nous vous recommandons de le nettoyer avec un chiffon doux et humide, du liquide vaisselle doux et de l'eau tiède. Veillez à bien sécher le marbre pour qu'il soit complètement sec. Le marbre étant un matériau poreux, il peut absorber des liquides susceptibles de former des taches. Nous vous recommandons de traiter la surface avec une huile pour pierre ou un scellant respectant la sécurité alimentaire avant d'utiliser le plat.

Important : *Les produits d'entretien doivent toujours être homologués pour entrer en contact avec des denrées alimentaires. Il est préférable de répéter le traitement 1 à 2 fois par an.*

Entretien
Après utilisation, nettoyez le plat à l'aide d'un chiffon doux humide ou d'une éponge et d'un liquide vaisselle doux. Évitez les produits de nettoyage acides ou agressifs tels que le vinaigre, le citron, le chlore ou un détartrant, car ils peuvent attaquer et décolorer le marbre. N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de paille de fer, car cela pourrait rayer la surface.

Remarque : *Le marbre ne supporte pas le lave-vaisselle.*

Pour protéger votre plat, nous vous recommandons de : *Évitez de placer des aliments acides ou colorants directement sur le marbre, car cela peut le tacher ou le décolorer. Utilisez toujours un sous-plat si vous posez des objets chauds sur le plat. Évitez d'utiliser le plat comme planche à découper, car cela pourrait abîmer la surface.*

Taches et petits dommages
Si la surface du plat est abîmée, mate ou décolorée, le marbre peut être poncé avec du papier de verre fin/une éponge abrasive de grain 800 ou plus fin. Après le ponçage, traitez la surface avec une huile ou un scellant autorisés pour le contact avec des denrées alimentaires.

Important : *Utilisez toujours des produits approuvés pour le contact avec des denrées alimentaires.*

Ovar Marmeren Serveerschalen

Volg deze handleiding voor het juiste onderhoud van je nieuwe design.

VOEDSELVEILIG



Marmer is een natuurlijk materiaal – mooi, uniek en met een speciale structuur, waarbij twee stukken niet hetzelfde zijn. Het is een slijtvaste en duurzame natuursteen die met de juiste zorg jarenlang mooi blijft. Hier vind je tips over hoe je je schaal verzorgt, zodat hij zijn uitstraling en functie behoudt.

Voor gebruik
Reinig de schaal voor eerste gebruik met een zachte, vochtige doek, mild afwasmiddel en lauw water. Zorg ervoor dat het marmer goed droog is. Marmer is poreus en kan vloeistoffen opnemen, waardoor vlekken kunnen ontstaan. We raden aan om het oppervlak voor gebruik te behandelen met een voedselveilige steenolie of sealer.

Belangrijk: *Gebruik alleen onderhoudsproducten die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen. Het is aan te raden de behandeling 1–2 keer per jaar te herhalen.*

Onderhoud
Reinig de schaal na gebruik met een zachte, vochtige doek of spons en een mild afwasmiddel. Vermijd zuurhoudende of sterke reinigingsmiddelen zoals azijn, citroen, chloor of kalkverwijderaar – deze kunnen het marmer aantasten en verkleuren. Gebruik nooit schuursponzen of staalwol, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken.

Let op: *Marmer is niet geschikt voor de vaatwasser.*

Om de schaal te beschermen, adviseren we: *Plaats geen zure of kleurrijke voedingsmiddelen direct op het marmer – dit kan vlekken en verkleuring veroorzaken. Gebruik altijd een hittebestendige onderzetter als je warme voorwerpen op de schaal plaatst. Gebruik de schaal niet als snijplank, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.*

Vlekken en kleine beschadigingen
Bij beschadiging, dofheid of verkleuring kan het marmer worden geschuurd met fijn schuurpapier of een schuurspons (korrel 800 of fijner). Behandel het oppervlak na het schuren met een voor levensmiddelen goedgekeurde olie of sealer.

Belangrijk: *Gebruik alleen producten die zijn goedgekeurd voor contact met levensmiddelen.*

Ovar serveringsfat i marmor

Det er viktig at du følger denne veiledningen for å sikre riktig vedlikehold av den nye designen din.

MATSIKKER



Marmor er et naturmateriale – vakkert, unikt og med en spesiell struktur der ingen deler er helt like. Det er en slitesterk og holdbar naturstein som med riktig pleie kan holde seg vakker i mange år fremover. Her finner du gode råd om hvordan du tar vare på serveringsfatet ditt, slik at det beholder sitt uttrykk og sin funksjon.

Før bruk
Før du tar serveringsfatet i bruk første gang, anbefaler vi at du rengjør det med en myk, fuktig klut, mildt oppvaskmiddel og lunkent vann. Sørg for å tørke grundig etterpå slik at marmoren er helt tørr. Marmor er et porøst materiale, og derfor kan det absorbere væsker og danne flekker. Vi anbefaler at du behandler overflaten med en næringsmiddelsikker steinolje eller forsegler den før serveringsfatet
tas i bruk.

Viktig: *Pleieprodukter må alltid være godkjent for kontakt med næringsmidler. Behandlingen kan med fordel gjentas 1-2 ganger i året.*

Pleie
Etter bruk rengjøres serveringsfatet med en myk, fuktig klut eller svamp og mildt oppvaskmiddel. Unngå syreholdige eller sterke rengjøringsmidler som eddik, sitron, klor eller kalkfjerner – disse kan etse og misfarge marmoren. Bruk aldri skuresvamper eller stålull, ettersom disse kan ripe opp overflaten.

Merk: *Marmor skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.*

Slik beskytter du serveringsfatet: Unngå å plassere syreholdige eller fargende matvarer direkte på marmoren – det kan føre til flekker og misfarging. Bruk alltid et varmeunderlag hvis du plasserer varme gjenstander på serveringsfatet.Unngå å bruke fatet som skjæreunderlag – det kan skade overflaten.

Flekker og småskader
Hvis serveringsfatets overflate blir skadet, matt eller misfarget, kan marmoren slipes med fint sandpapir/slipesvamp med kornstørrelse 800 eller finere. Etter sliping behandles overflaten med en næringsmiddelgodkjent olje eller forsegler.

Viktig: *Bruk alltid produkter som er godkjent for kontakt med næringsmidler.*

Ovar serveringsfat i marmor

För att säkerställa korrekt skötsel av ditt nya designföremål är det viktigt att du följer anvisningarna i denna skötselguide

LIVSMEDELSSÄKER



Marmor är ett naturmaterial – vackert, unikt och med en särskild struktur där ingen bit är den andra lik. Det är en slitstark och hållbar natursten som med rätt skötsel kan hålla sig vacker i många år framöver. Här hittar du goda råd om hur du tar hand om ditt fat så att det bevarar sitt uttryck och sin funktion.

Före användning
Före första användningstillfället rekommenderar vi att du rengör fatet med en mjuk trasa som fuktats med milt diskmedel och ljummet vatten. Se till att efteråt torka fatet med en torr handduk noggrant så att marmorn är helt torr. Marmor är ett poröst material och kan därför ta upp vätskor och bilda fläckar. Vi rekommenderar att du behandlar ytan med en livsmedelssäker stenolja eller stenförsegling innan fatet tas i bruk.

Viktigt: *Möbelvårdsprodukter ska alltid vara godkända för kontakt med livsmedel.*

Skötsel
Rengör fatet efter användning med en mjuk trasa eller svamp som fuktats med ljummet vatten och milt diskmedel. Undvik sura eller starka rengöringsmedel som ättika, citron, klorin eller kalkborttagningsmedel – de kan fräta och missfärga marmorn. Använd aldrig skursvampar eller stålull eftersom det kan repa ytan.

Obs: *Marmor är inte diskmaskinsäker.*

För att skydda ditt fat rekommenderar vi: *Undvik att placera sura eller färgande livsmedel direkt på marmorn – dessa kan orsaka fläckar och missfärgningar. Använd alltid ett värmeunderlägg om du placerar varma föremål på fatet. Undvik att använda fatet som underlag när du skär – knivbladet kan skada ytan.*

Fläckar och småskador
Om fatets yta skulle skadas, bli matt eller missfärgad kan marmorn slipas med fint sandpapper eller slipsvamp, kornstorlek 800 eller finare. Efter slipning behandlas ytan med en livsmedelssäker stenolja eller stenförsegling.

Viktigt: *Använd endast produkter som är godkända för kontakt med livsmedel.*

Bandeja para servir Ovar de mármol

Para garantizar un mantenimiento correcto de tu nuevo diseños, es importante que sigas estas instrucciones.

APTO PARA ALIMENTOS



El mármol es un material natural, bonito, único y con una estructura especial e irrepetible. Se trata de una roca natural duradera y resistente al desgaste que mantendrá su belleza durante muchos años si se trata correctamente. Aquí encontrarás buenos consejos sobre cómo cuidar de tu bandeja para que mantenga su expresión y función.

Antes de usar
Antes de usar tu bandeja por primera vez, te recomendamos que la limpies con un trapo suave humedecido con agua tibia y un detergente suave. Después de limpiarla, sécala minuciosamente y asegúrate de que el mármol queda bien seco. El mármol es un material poroso que puede atrapar la suciedad y, por lo tanto, se pueden crear manchas sobre su superficie. Te recomendamos tratar la superficie con un sellador o aceite especial para piedra de grado alimentario antes de comenzar a usar la bandeja.

Importante: *los productos de cuidado deben estar siempre aprobados para el contacto con alimentos. Se recomienda aplicar este tratamiento 1o 2 veces al año.*

Cuidado
Tras usar la bandeja, límpiala con una esponja o trapo suave humedecido con agua y un limpiador suave. Evitar usar limpiadores ácidos o agresivos como vinagre, limón, lejía o desincrustantes, ya que pueden corroer y decolorar el mármol. No utilices nunca estropajos abrasivos ni estropajos de acero inoxidable, ya que pueden rayar la superficie.

Observación: *el mármol no se puede lavar en el lavavajillas.*

Para proteger tu bandeja, te recomendamos: *No depositar alimentos ácidos ni colorantes directamente sobre el mármol, ya que pueden mancharlo y decolorarlo. Utilizar siempre un salvamanteles si depositas en la bandeja menaje caliente. Evita utilizar la bandeja como tabla de corte, ya que la superficie puede dañarse.*

Manchas y arañazos
Si, por cualquier causa, la superficie de la bandeja sufre daños, pierde su brillo o color, el mármol se puede lijar con papel de lija fino o esponja de lijado fina, grano 800 o más fino. Tras lijar la superficie, esta debe tratarse con un aceite o sellador aprobado para el contacto con alimentos.

Importante: *utiliza siempre productos aprobados para el contacto con alimentos*

Ovar safates per servir de marbre

Per garantir el manteniment correcte del teu nou disseny és important que segueixis aquestes instruccions

APTE PER A ALIMENTS



El marbre és un material natural: bonic, únic i amb una textura especial que fa que no hi hagi dues peces iguals. És una pedra natural resistent i duradora que, amb el manteniment adequat, pot mantenir-se impecable durant molts anys. Aquí trobaràs consells útils sobre com cuidar la teva safata perquè conservi el seu aspecte i la seva funció.

Abans de l'ús
Abans de fer servir per primera vegada la teva safata, et recomanem que la rentis amb un drap suau humit, detergent suau i aigua tèbia. Eixuga-la bé perquè el marbre quedi totalment sec. El marbre és un material porós, i per això pot absorbir aigua i fer taques. Recomanem que tractis la superfície amb un oli per a pedra o una emprimació aptes per a l'ús alimentari abans de fer servir la safata.

Important: *Els productes de cura sempre han d'estar aprovats per al contacte amb aliments. És bona idea aplicar el tractament 1-2 vegades l'any.*

Manteniment
Després de l'ús, la safata es renta amb un drap suau humit o una esponja i detergent suau. Cal evitar els àcids o els productes de neteja forts, com el vinagre, la llimona, el lleixiu o els productes anticalcaris, perquè poden marcar i descolorir el marbre. No facis servir mai fregalls ni fregalls d'acer perquè poden ratllar la superfície.

Nota: *El marbre no es pot rentar a màquina.*

Per protegir la teva safata recomanem: *Evita col·locar directament sobre el marbre aliments àcids o que deixin anar color; el poden tacar o descolorir. Fes servir sempre uns estalvis si poses a la safata coses calentes.Evitar fer servir la safata com si fos una fusta de tallar; es pot fer malbé la superfície.*

Taques i marques
Si la superfície de la safata es fa malbé, perd la lluentor o el color, el marbre es pot polir amb paper de vidre o una esponja per polir de gra 800 o més fi. Després de polir la superfície, cal tractar-la amb un oli o una emprimació aptes per a l'ús alimentari.

Important: *Fes servir sempre productes aprovats per al contacte amb aliments.*

Vassoi da portata Ovar in marmo

Per garantire la corretta cura del tuo nuovo articolo di design, è importante seguire queste istruzioni.

SICURO PER ALIMENTI



Il marmo è un materiale naturale: bello, unico e con una struttura speciale, dove non esistono due pezzi uguali. È una pietra naturale resistente e durevole che, con la giusta cura, può mantenere il suo splendore per molti anni. Qui trovi ottimi consigli su come prenderti cura del tuo vassoio affinché mantenga il suo aspetto e la sua funzionalità a lungo.

Prima dell'uso
Prima di utilizzare il vassoio per la prima volta, ti consigliamo di pulirlo con un panno morbido e umido, un detergente delicato e acqua tiepida. Assicurati di asciugare accuratamente, in modo che il marmo sia completamente asciutto. Il marmo è un materiale poroso, pertanto può assorbire liquidi e formare delle macchie. Ti consigliamo di trattare la superficie con un olio o un sigillante per pietra adatto al contatto con gli alimenti prima di utilizzare il vassoio.

Importante: *i prodotti per la cura devono sempre essere approvati per il contatto con gli alimenti. Il trattamento può essere ripetuto 1-2 volte all'anno.*

Cura
Dopo l'uso, pulisci il vassoio con un panno morbido e umido o una spugna e un detergente delicato. Evita l'uso di detergenti acidi o aggressivi come aceto, limone, candeggina o anticalcare, in quanto potrebbero corrodere e scolorire il marmo. Non utilizzare mai spugne abrasive o pagliette metalliche, poiché potrebbero graffiare la superficie.

Nota: *il marmo non è lavabile in lavastoviglie.*

Per proteggere il tuo vassoio, ti consigliamo di: *Evitare di appoggiare alimenti acidi o coloranti direttamente sul marmo, poiché potrebbero causare macchie e scolorimento. Utilizzare sempre un sottovassoio se posizioni oggetti caldi sul vassoio.Evita di usare il vassoio come tagliere: potresti danneggiarne la superficie.*

Macchie e piccoli danni
Se la superficie del piatto dovesse danneggiarsi, opacizzarsi o scolorirsi, il marmo può essere levigato con carta vetrata fine/spugna abrasiva grana 800 o più fine. Dopo la levigatura, la superficie può essere trattata con un olio o un sigillante approvato per uso alimentare.

Importante: *Utilizza sempre prodotti approvati per il contatto con gli alimenti.*

Travessa em mármore Ovar

Para garantir a manutenção adequada do seu novo design, é importante que siga estas instruções.

SEGURO PARA ALIMENTOS



O mármore é um material natural – bonito, único e com uma estrutura especial, onde não existem duas peças iguais. É uma pedra natural resistente e durável que, com os devidos cuidados, poderá permanecer bonita durante muitos anos. Aqui encontrará bons conselhos sobre como cuidar da sua travessa para que esta mantenha o seu aspeto e funcionalidade.

Antes de usar
Antes de utilizar a sua travessa pela primeira vez, recomendamos que a limpe com um pano macio e húmido, detergente neutro e água morna. Certifique-se de que a seca bem depois para que o mármore fique completamente seco. O mármore é um material poroso e, por isso, pode absorver líquidos e formar manchas. Antes de utilizar a travessa., recomendamos que trate a superfície com um óleo ou selante para pedra, próprio para uso alimentar.

Importante: *Os produtos de higiene devem ser sempre aprovados para contato com alimentos. O tratamento pode ser repetido 1–2 vezes por ano.*

Cuidados de higiene
Após o uso, limpe a travessa com um pano macio e húmido ou esponja e detergente neutro. Evite usar agentes de limpeza ácidos ou fortes, como vinagre, limão, cloro ou produtos para remoção de calcário, pois podem corroer e descolorir o mármore. Nunca use esponjas abrasivas ou palha de aço, pois podem riscar a superfície.

Atenção: *O mármore não pode ser lavado na máquina de lavar louça.*

Para proteger a sua travessa, recomendamos: *Evite colocar alimentos ácidos ou corantes diretamente sobre o mármore, pois isso pode causar manchas e descoloração.Utilize sempre um tapete resistente ao calor se colocar itens quentes na travessa. Evite usar a travessa como tábua de corte – pode danificar a superfície.*

Manchas e pequenos danos
Se a superfície da travessa ficar danificada, baça ou descolorida, o mármore pode ser lixado com uma lixa fina/esponja de lixa, grão 800 ou mais fino. Após o lixamento, a superfície é tratada com um óleo ou selante aprovado para uso alimentar.

Importante: *Utilize sempre produtos aprovados para contato com alimentos.*