

VEDLIGEHOLES VEJLEDNING

FOR KØKKENBORDPLADER OG FRONTER

OLIEBEHANDLING MED PENSEL

- af køkkenbordsplader, møbler og andet inventar af træ

KØKKENBORDSOLIE

Køkkenbordsplader/Køkkenfronter af træ udsættes for mange belastninger i løbet af deres liv. For at beskytte træet mod smuds- og vandpåvirkninger anbefales det at give træet en regelmæssig oliebehandling. *Produktet anvendes på ubehandlede eller tidligere oliebehandlede/afslebne træoverflader.*

Produkter

Følgende produkter kan bruges til oliebehandling: Trip Trap Køkkenbordsolie natur og hvid. Natur anvendes primært til mørk træsorter eller på lyst træ, hvor der ønskes en gylden tone. Hvid understøtter træets naturlige lyse fave. Der anvendes 1 liter pr. 12-15 m². Til afrensning før behandling anvendes Trip Trap Trærens.

Værktøj

1. Til påføring anvendes pensel eller rulle.
2. Fnugfri bomuldsklud til aftørring.
3. Blå håndskrubber og vådslibepapir korn 320-400. Evt. sandpapir korn 150.
4. Værktøjet rengøres med terpentin.

OBS!

Olievædede klude kan selvantændes og skal derfor opbevares i en metalbeholder med tæt låg, lægges i vand eller brændes straks efter brug.

SÅDAN GØR DU NÅR FRONTER ER HELT NYE. FØRSTE OLIERING

1. Olien omrøres grundigt.
2. En passende mængde olie fordeles med pensel i et jævnt og dækkende lag. Om muligt bør bagsiden af pladen have mindst én gang olie.
3. Vent i ca. 30 min. ved 20°C, mens olien trænger ind i træet. Påfør mere olie, hvis der opstår tørre områder.
4. Poler med rød håndskrubber i træet længderetning.
5. Herefter tørres al overskydende olie af med fnugfri bomuldsklud. Overfladen skal være helt fri for overskydende olie.
6. Lad herefter pladen hvile i 1 time og gentag pkt. 1-5.
7. Fronten bør behandles 2-3 gange, inden for de første 6 måneder.
8. Efter 24 timer ved 20°C er olien gennemhærdet. Fronterne må ikke påvirkes med vand under hærdningen.

SÅDAN GØR DU, NÅR FRONTERNE TIDLIGERE ER OLIEBEHANDLET

1. Overfladen rengøres forsigtigt grundigt i Trip Trap Trærens, blandet med vand forholdet ¼ ltr. til 10 ltr. vand. Der vaskes efter med rent vand. Efter afrensning skal bordpladen tørre i min. 8 timer.
2. Overfladen slibes med sandpapir korn 180. Støvsug pladen fri for slibestøv, aftør pladen med rent vand, brug en hårdt opvredet klud. Lad pladen tørre 1-2 timer ved 20°C.
3. Pkt. 1-8 gentages 2 gange, se arbejdsbeskrivelse: *'Sådan gør du, hvis træet er nye fronter'*.
4. Efter 24 timer ved 20°C er olien gennemhærdet. Fronterne må ikke påvirkes med vand under hærdningen.

KØKKENSNEDKEREN

Trommesalen 2
1614 København V
T: +45 7027 2910
M: info@kokkensnedkeren.dk
www.kokkensnedkeren.dk