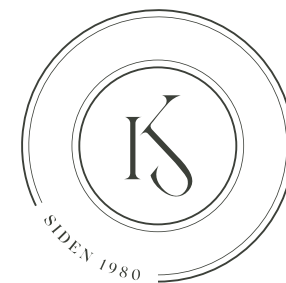


Vejledning til bedre vedligeholdelse



OLIEBEHANDLING AF TRÆ-OVERFLADER

Overflader i træ er noget af det mest slidstærke, men ligesom andre materialer skal træ have kærlig pleje. De meste udsatte flader i et køkken udsættes helt naturligt for mange belastninger i deres lange liv. Derfor anbefaler Kokkensnedkeren, at alle træ-overflader oliebehandles indimellem for at beskytte træet mod smuds- og vandpåvirkninger og forlænge det naturlige, smukke ydre.

Til oliering af overflader anbefaler Kokkensnedkeren produktet: Trip Trap Kokkenbordsolie, der fås i Natur og Hvid. Natur anvendes primært til mørkere træsorter eller på lyst træ, hvis man ønsker en mere gylden eller naturlig tone. Hvid fremhæver det lyse i træets farve.

Kokkensnedkeren anbefaler følgende behandlinger af tidligere olie-behandlet træ:

OLIEBEHANDLET TRÆ

Værktøj: bomuldsklud, bred pensel, trærens ("Trip Trap Trærens" opblandet med vand i forholdet ¼ ltr. til 10 ltr. vand), sandpapir korn 150/180, stovsuger, træolie, håndskrubbe/vådslibepapir korn 320-400.

1. Anvend en fnugfri bomuldsklud til forsigtig og grundig afrensning af overflader med trærens. Overfladerne vaskes efter med rent vand og aftørres. Efter afrensning skal overfladen tørre i min. 8 timer.
2. Afslib overfladen med sandpapir korn 150 eller 180. Stovsug området frit for slibestov, og aftør overfladen med en bomuldsklud, der er hårdt opvredet i rent vand. Lad området du har vasket tørre i 1-2 timer ved 20°C rumtemperatur.
3. Vælg Natur eller Hvid olie specifikt til din træflade og omrør denne olie grundigt.
4. Fordel en passende mængde olie med en bred pensel eller bomuldsklud i et jævnt lag, så olien dækker hele området (Vær opmærksom på at olievædede klude kan selvantænde, derfor skal de opbevares i en metalbeholder med tæt låg, lægges i vand eller brændes straks efter brug).

5. Vent dernæst i ca. 30 min. Temperaturen i rummet skal gerne være ca. 20°C, mens olien trænger ind i træet. Påfør mere olie, hvis der opstår tørre områder inden de 30 min. er gået.

6. Polér derefter med en håndskrubbe eller våd-slibepapir i træets længderetning, dvs. den retning, som årene løber.

7. Herefter tørres al overskydende olie af med fnugfri bomuldsklud, så overfladen er helt fri for overskydende olie. Mineralisk terpentin kan benyttes til efterfølgende rengøring af værktøjet.

Lad træet hvile i 60 min. og herefter kan punkterne 2-7 gentages. Påfør om nødvendigt fladen på køkkenet eller møblet et par lag olie og om muligt bagsiden mindst ét lag olie.

Når du er færdig med olie-behandlingen skal olien gennemhærdes. Det tager ca. 24 timer ved 20°C, og overfladerne må derfor ikke udsættes for vand for de 24 timer er gået.

Oliebehandlingen gentages 1 gang om året.



KOKKENSNEDEKEREN