

KØKKEN BORDPLADEOLIE PRODUKTINFORMATION



GENEREL BESKRIVELSE

Indendørs olieprodukt til grunding og færdigbehandling af ubehandlede samt afslebne overflader af træ. Olien tilfører træet en vand- og smudsavisende overflade.

KøkkenBordpladeolie overholder EU's rammeforordning 1935/2004, der specificerer krav til kontakt med fødevarer. Det betyder at olien, kan anvendes til køkkenborde, skærebretter og andet træværktøj, der kommer i berøring med fødevarer.

Produktet kan også anvendes til at oliere overflader, der tidligere har været behandlet med Rustik Bordpladeolie klar eller farvet.

Til forbruger- og erhvervsmæssig anvendelse.

PRODUKTBESKRIVELSE

Produkt:

Alkyd produceret af tørrende olie.

Emballagestørrelser:

0,375 liter, 0,75 liter.

Udseende:

En klar olie giver træet en dyb og varm glød.

TEKNISKE DATA

Rækkeevne: 7-15 m² pr. liter afhængig af træstruktur og sugeevne.

Før påføring: Omryst/omrør grundigt før brug.

Påføringsværktøj: Klud, pensel eller rulle.

Overfladetemperatur: Min. 15 °C.

Fortynding: Leveres klar til brug. Fortynding anbefales ikke.

Tørretid ved 20 °C og 50 % RF:

16 - 24 timer.

Fuldt afhærdet efter 3 døgn.

Tildæk ikke eller placer genstande på overfladen før olien er fuldt afhærdet.

Rengøring af værktøj: Mineralsk terpentin

Opbevaring: Holdbar 2 år i uåbnet emballage ved 20 °C. Når emballagen er åbnet vil olien danne skind på overfladen ved henstand og gelere i emballagen.

Brugte klude: Oliemættede klude kan selvantænde. Mæt dem med vand i en lukket plastpose eller destruer dem efter brug.

BRUGSANVISNING

Før du går i gang:

Alle udskæringer, kanter og bagside på en ny ubehandlet bordplade skal påføres rigelige mængder olie inden montering. Det modvirker risiko for krumning af bordpladen.

Oliering af ubehandlede/afslebne overflader:

Overfladen skal være ren, tør og fri for støv, voks, polish og sæberester. Urenheder fjernes ved afslibning i træfibrenes retning med sandpapir korn 100 - 120. Slibestøv fjernes ved aftørring med fugtig klud.

Før oliering påbegyndes skal træets overflade fugtes med en klud opvredet i rent vand. Det sikrer god oliemætning og et ensartet udseende. Sørg for at overfladen fugtes jævnt og synligt på hele overfladen. Lad herefter tørre til overfladen ikke længere føles fugtig.

Påfør 2 lag KøkkenBordpladeolie "vådt i vådt".

- Dette gøres ved først at påføre ét lag olie.
- Vent i maksimalt 30 minutter og påfør endnu ét lag olie.
- Hold øje med at olien står blankt/våd og fordel olien fra våde til tørre områder, hvor olien er absorberet.
- Efter 20 - 30 minutters bearbejdning, og imens olien stadig er våd, poleres overfladen let med en hvid nylonsvamp.
- Til sidst fjernes overskydende olie med en ren fnugfri klud.
- Sørg for at tørre olien af til en ensartet mat overflade.
- Områder med indtørret olie, der ikke er absorberet, vil efterlade skjolder på overfladen.
- Lad tørre til olien er fuldt afhærdet, før produktet kommer i kontakt med fødevarer.

Tidligere olierede overflader:

- Hvis overfladen tidligere har været behandlet med Rustik Bordpladeolie Klar eller Farvet kan denne forsegles med KøkkenBordpladeolie.
- Metode som anvist under punktet "Pleje og vedligeholdelse".
- Overfladen vil herefter overholde krav til kontakt med fødevarer.

Pleje og vedligeholdelse:

Anvend KøkkenBordpladeolie som opfrisker, hvis overfladen viser det mindste tegn på slid.

- Overfladen skal være ren, tør og fri for støv, voks, polish og sæberester.
- Mellemslib med sort nylonsvamp.
- Fjern slibestøv ved aftørring med fugtig klud. Påfør 1 tyndt lag KøkkenBordpladeolie.
- Poler med ren klud til et ensartet udseende opnås.
- Ikke absorberet olie fjernes senest 30 minutter efter påføring.
- Lad tørre til olien er fuldt afhærdet, før produktet kommer i kontakt med fødevarer.

Rengøring: Rengøring foretages med en klud hårdt opvredet i rent vand.

SIKKERHED

Læs vejledningen på emballagen omhyggeligt igennem før produktet tages i brug og overhold de angivne sikkerhedsanvisninger.

For yderligere information henvises til produktets sikkerhedsdatablad.