

KØKKEN BORDPLADEOLIE

PRODUKTINFORMATION



GENEREL BESKRIVELSE

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

Køkken BordpladeOlie 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 Junckers Rustik BordpladeOlie klar eller farvet.

Til forbruger- og erhvervsmæssig anvendelse.

PRODUKTBESKRIVELSE

Produkt:

Alkyd produceret af tørrende olie.

Emballagestørrelser:

3/8 liter, 3/4 liter.

Udseende:

En klar olie, der giver træet en dyb og varm glød.

Risiko for selvantændelse:

Klude o.lign. anvendt til at påføre produktet kan selvantænde. Brugte klude lægges i en lufttæt og ikke brændbar beholder (fx et syltetøjsglas eller en metaldåse med låg). Bortskaffes som anvist i det nationale affaldsregulativ.

TEKNISKE DATA

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

Før påføring: Omryst/omrør grundigt før brug.

Påføringsværktøj: Klud, pensel eller rulle.

Overfladetemperatur: Minimum 15 °C.

Fortynding: Leveres klar til brug. Fortynding anbefales ikke.

Tørretid ved 20 °C og 50 % RF:

16-24 timer.

Fuldt afhærdet efter 72 timer.

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 evt. gelere i emballagen.

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 køkkenborde:

Overfladen skal være ren, tør og fri for støv, voks, polish og sæberester. Urenheder fjernes ved afslibning i træfibreens 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 arealet. Lad herefter tørre til overfladen ikke længere føles fugtig.

Påfør 2 lag Køkken BordpladeOlie "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 blank/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.

Køkkenborde som tidligere har været olieret med Junckers Rustik BordpladeOlie:

Hvis overfladen tidligere har været behandlet med Junckers Rustik BordpladeOlie klar eller farvet, kan denne forsegles med Køkken BordpladeOlie. Metode som anvist under punktet "Vedligeholdelse af olierede køkkenbordplader". Overfladen vil herefter overholde krav til kontakt med fødevarer.

Vedligeholdelse af olierede køkkenbordplader:

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

- Rengør først overfladen grundigt med Junckers TræRens blandet i forholdet 1-2 dl til 5 liter varmt vand.
- Lad herefter tørre til overfladen ikke længere føles fugtig.
- Mellemslib med sort nylonsvamp.
- Fjern slibestøv ved aftørring med fugtig klud. Påfør 1 tyndt lag Køkken BordpladeOlie.
- 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.

YDERLIGERE INFORMATION

Produkter:

F 14.3 - Junckers TræRens