

KØKKEN BORDPLADEOLIE

PRODUKTINFORMATION



GENEREL BESKRIVELSE

- Indendørs olie til behandling af køkkenbordplader af træ.
- Tilfører træet en vand- og smudsavisende overflade.
- Kan også anvendes til overflader, der tidligere har været behandlet med Junckers Rustik Bordpladeolie klar eller farvet.
- Overholder EU's rammeforordning 1935/2004, der specificerer krav til kontakt med fødevarer. Kan derfor anvendes til køkkenborde, skærebretter og andet træværktøj, der kommer i berøring med fødevarer.
- Indeklimamærket.

Til private forbrugere og erhvervsmæssig anvendelse.

PRODUKTBESKRIVELSE

Produkt:

Solventbaseret urethanolie.

Emballagestørrelser:

⅜ liter, ¾ liter.

Udseende:

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

Risiko for selvantændelse:

Brugte klude, pensler m.m. opbevares i brandsikker beholder, fx et syltetøjsglas eller en metaldåse med tætsluttende låg. Luk altid emballagen omhyggeligt efter brug og når den er tømt. Bortskaf brugt værktøj og emballage som anvist i det nationale affaldsregulativ.

TEKNISKE DATA

Rækkeevne pr. lag:

Lyse træsorter som bøg, ask, eg og fyrretræ: 12-15 m² pr. liter.
Eksotiske træsorter som nyatoh og merbau: 20-30 m² pr. liter.

Før påføring: Omryst/omrør grundigt før brug.

Påføringsværktøj: Junckers hvide Polérsvamp, Junckers røde/sorte Slibesvamp. Junckers fnugfri Polérklud.

Overfladetemperatur: Minimum 15 °C.

Fortynding: anbefales ikke.

Tørretid ved 20 °C og 50 % RF:

16-24 timer før genbehandling.
Klar til brug 24 timer efter færdigbehandling.
Fuldt afhærdet efter 72 timer.
Tildæk ikke eller placer genstande på overfladen før olien er fuldt afhærdet. Olien skal være fuldt afhærdet før kontakt med fødevarer.

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. Eventuelle urenheder kan fjernes ved afslibning i træfibrenes retning med sandpapir korn 100-120. Slibestøv fjernes ved støvsugning og 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 to lag olie, vådt i vådt, med 30 minutters mellemrum.
- Brug Junckers hvide Polérsvamp eller røde Slibesvamp til at fordele olien.
- Sørg for, at hele overfladen holdes fugtig, og fordel olien fra våde til tørre områder, hvor olien er blevet absorberet.
- Efter 20-30 minutters bearbejdning af det andet lag, fjernes overskydende olie med Junckers fnugfri Polérklud.
- Sørg for at tørre al overskydende olie af for at opnå en ensartet, mat overflade.
- Områder med indtørret olie, der ikke er absorberet, vil efterlade skjolder på overfladen.
- Lad tørre i 16-24 timer før færdigbehandling.

Færdigbehandling:

- Mellemslib med Junckers sorte Slibesvamp eller sandpapir korn 180-220 og fjern slibestøv.
- Påfør 2 tynde lag olie til overfladen er mættet, og polér med Junckers fnugfri Polérklud til overfladen føles tør.
- Olie, som ikke er absorberet, skal være fjernet senest 30 minutter efter påføring.
- Vær opmærksom på, at det naturlige indhold af harpiks i træ kan påvirke farveudtrykket ved oliering.

Vedligeholdelse af olierede køkkenbordplader:

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

- Rengør først overfladen grundigt med Junckers Trærens Inde blandet i forholdet 1-2 dl til 5 liter varmt vand.
- Lad herefter tørre til overfladen ikke længere føles fugtig.
- Påfør olie som anvist under punktet "Færdigbehandling".

Regelmæssig rengøring: Foretages med en klud hårdt opvredet i rent vand.

SIKKERHED

Overhold de angivne sikkerhedsanvisninger på emballagen. For yderligere information henvises til produktets sikkerhedsdatablad.