

KØKKEN BORDPLADEOLIE

PRODUKTINFORMATION



GENEREL BESKRIVELSE

Indendørs olieprodukt til grundning og færdigbehandling af ubehandlede samt afslebne køkkenbordplader af træ. Olien tilfører træet en vand- og smudsavisende overflade. Produktet kan også anvendes til at oliere overflader, der tidligere har været behandlet med Junckers Rustik Bordpladeolie klar eller farvet.

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.

Køkken Bordpladeolie er indeklimatestet og har derfor gennemgået omfattende prøvning for afgasning og lugt. Det sikrer, at der ikke er kemiske stoffer i produktet, der negativt kan påvirke luftkvaliteten i rummet.

Til private forbrugere og erhvervsmæssig anvendelse.

PRODUKTBESKRIVELSE

Produkt:

Solventbaseret urethanolie.

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 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 fnugfri polerklud, hvid polersvamp, sort slibesvamp.

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 terpentiner.

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 to lag olie "vådt i vådt".

- Dette gøres ved først at påføre ét lag olie. Anvend en fnugfri polerklud til at fordele olien.
- Vent i maksimalt 30 minutter og påfør endnu ét lag olie, mens overfladen stadig føles fugtig.
- Hold øje med at hele overfladen holdes fugtig 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 polersvamp.
- Til sidst fjernes overskydende olie med en ren fnugfri polerklud.
- 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 i 16-24 timer før færdigbehandling.

Færdigbehandling:

- Slib overfladen let med en sort slibesvamp og fjern slibestøv.
- Påfør 2 tynde lag olie til overfladen er mættet, og poler med en ren fnugfri klud 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".

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

SIKKERHED

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

YDERLIGERE INFORMATION

Produkter:

F 14.3 - Junckers Trærens Inde