



HERDINS KÖKSÄNKSOIJA PLUS

En specialolja för träytor i köket med mycket bra inträngningsförmåga, som vårdar och skyddar träet. Produkten består av en blandning av noga utvalda oljor som ger en vacker och tålig yta med bra vatten- och smutsavvisande egenskaper.

Köksbänksolja PLUS är även livsmedelssäker, och är därför ett bra val för behandling av till exempel skärbrädor.



**3 FÖRDELAR
MED HERDINS
KÖKSÄNKSOIJA PLUS**

- Fri från tungmetaller
- Vatten- och smutsavvisande
- Livsmedelssäker

Innehåll

Vegetabiliska oljor,
låg aromatisk lacknafta.

Underlag

Träytor i köket som utsätts
för hårt slitage.

Glans

Matt (ofärgad).

Åtgång

500 ml räcker till ca 8–10
kvm beroende på träslag.

Torktid

Ca 24 timmar.

Förpackning

Plåtburk

Art.nr

104316

Produkt

Köksbänksolja PLUS

Förpackning

Plåtburk 500 ml

GÖR SÅ HÄR

Förbehandling

Se till att ytan som skall oljas är torr och fri från fett och smuts. Slipa trärena/oljade ytor med 120 slippapper, för att öppna upp ytan och ta bort gammal olja, på så vis är det lättare att uppnå ett jämnt slutresultat.

Applicering

Lägg på oljan i ett jämnt och tunt skikt med trasa eller skurnylon. Fördela oljan från icke sugande till sugande partier, tillsätt vid behov ytterligare olja så att hela ytan mättas.

Torka upp överskottsoljan efter 20-30 minuter för att undvika blanka partier. Upprepa behandlingen vid behov.

Efterbehandling

När oljan har härdat i 24 timmar kan du efterpolera med vit skurnylon (exempelvis den vita delen av en hushållssvamp), för en tåligare och behagligare yta. Utsätt inte ytan för fukt under härddningen.

Underhåll bänkskivan med Herdins Köksbänksolja PLUS 2-3 ggr/år.

Rengöring av verktyg

Lacknafta.

Hantering & Lagring

Se till att luftväxlingen är god. Undvik inandning av ångor. Undvik spill-, hud och ögonkontakt. Under bearbetning och torkning avges lösningsmedelsångor. Skyddas från värme och direkt solljus.

Innehåller torkande oljor. Risk för självtändning av indränkta trasor, trassel etc.

Använda trasor, trassel m.m. läggs i vatten eller eldas upp.

Avfallshantering

Tom förpackning lämnas till lokal miljöstation. Tömda rengjorda förpackningar källsorteras som plåt.

Tänk på att

Ytor behandlade med Köksbänksolja PLUS rengörs med ljummet vatten, eventuellt med tillsats av såpa. När ytan blir sliten och känns torr och sträv kan den slipas med fint slippapper. Avlägsna allt slipdamm och applicera ett nytt lager Köksbänksolja PLUS.



KUNDERNAS TRE VANLIGASTE FRÅGOR

Om jag har en ny köksbänk vad behöver jag göra för förberedelse?

Förarbete måste alltid göras för att ett gott resultat ska erhållas. En yta måste alltid slipas och vara ren från smuts. Nya köksbänkskivor kan vara behandlade med oljor från tillverkaren med t.ex. paraffinolja och då måste du även tvätta med lacknafta.

Kan jag använda Köksbänksolja PLUS på min skärbräda?

Ja, det går bra att använda Köksbänksolja PLUS på skärbrädor.

Hur gör jag om jag vill färga in min köksbänk?

Vill du färga din köksbänk rekommenderar vi oljebets. För att skydda din betsade bänk går det utmärkt att sedan använda köksbänksolja.

För mer info gå in på; herdins.se

