



BEHANDLE BENKEPLATEN FØR DU TAR KJØKKENET I BRUK

Benkeplaten på ditt kjøkken har Kistefos oljet en gang med samme oljen som du finner i denne esken, bortsett fra at oljen vi har påført har den fargen du har ønsket.

For at du skal få en mest mulig slitesterk, vannavvisende og enkel benkeplate å vedlikeholde, anbefaler vi at benkeplaten oljes en gang til før den tas i bruk.

Det bør gå noen dager mellom første og andre runde med olje, så vi ber pent om at du tar siste toppstrøket selv. Det er svært enkelt og tar bare noen minutter. Husk at du ved å utføre dette vil få en særdeles slitesterk, motstandsdyktig og lettstelt benkeplate.

Så enkelt gjør du det:

1. Legg avispapir, papp eller lignende på gulvet foran kjøkkenet, i tilfelle det skulle dryppe litt olje fra kanten på benkeplaten eller fra svampen mens du holder på.
2. Ta frem den lille sandpapir-lignende pusseputa. Stryk denne lett over hele benkeplaten i treets lengderetning (altså ikke på tvers).
3. Fjern så alt støv som blir liggende på benkeplaten (støvsuger, tørr fille e.l.)
4. Nå kan du påføre oljen. Tøm noen striper med olje direkte på benkeplaten, fortsatt i treets lengderetning. Bruk den lille svampen i esken til å fordele oljen jevnt utover hele platen. Ta også med kantene både på langsiden og endene.
5. La benkeplaten «bade» i olje i ca. 15 minutter. Jobb hele tiden inn oljen med svampen og se om det er områder på platen som trekker mye olje. Påfør i så fall mer olje på de områdene, slik at du hele tiden holder alle områdene på benkeplaten godt fuktig med olje. Bruk svampen og «dytt på» litt ekstra på endene, der er det ende ved som trekker mye olje.
6. Etter ca. 15 minutters «oljebad» er benkeplaten mett, du kan nå tørke av all overflødig olje. Bruk medsendt klut, eller gjerne et gammelt håndkle eller lignende.
7. Bordplaten er nå ferdig behandlet. Vent helst til dagen etter før du tar benkeplaten i bruk. Ikke belast benkeplaten med vann eller andre væsker før etter en uke, dette fordi det er hardvoks i oljen som tenger en ukes herding.
8. NB! Filler, svamp og annet som nå sikkert er «innsauset med olje» kan være selvantennende. Dette bør derfor brennes opp eller dyppes i vann og legges i en plastpose som du knytter godt igjen (mest mulig lufttett), før du kaster den i container beregnet for brannfarlig avfall.
9. OBS! Unngå å sette jerngryter, blikkbokser eller andre gjenstander i ubehandlet jern/blikk direkte på benkeplaten, det kan gi misfarging. Det samme gjelder varme kjeler, gryter osv.

Senere vedlikehold av benkeplaten:

Vedlikeholds intervallene er avhengig av bruk, temperatur, sollys osv. men som generell regel bør denne behandlingen utføres en gang i året. Bruk helst samme type olje, (**Osmo silkematt fargeløs hardvoksolje**). Denne oljen får du kjøpt hos tilnærmet alle fargehandlere og butikker som selger tre pleie produkter, over hele landet.

Masse Lykke til med ditt unike kjøkken i ekte heltre utførelse..... 😊

Mvh Kistefos Møbler