

Holz ist ein Stück Natur pur. Und so wie in der Natur kein Baum dem anderen gleicht, ist auch jede Küchenarbeitsplatte aus Massivholz ein Unikat. Selbst die Teile der Arbeitsplatte haben ihre eigene charakteristische Farbe und Struktur. Holz funktioniert, weil es empfindlich gegenüber Temperatur und Feuchtigkeit ist. Mit den folgenden Tipps werden Sie viele Jahre Freude an Ihrer Arbeitsplatte haben.

1 ÖLE

Zu die Küchenarbeitsplatte wird einen speziellen Pflegeöl geliefert, das ein Austrocknen und Rissbildung des Holzes verhindert. Daher ist es wichtig, die Küchenarbeitsplatte regelmäßig zu behandeln. Dies muss in den ersten Wochen häufiger durchgeführt werden und wenn die Küchenarbeitsplatte ihr volles und gesättigtes Aussehen hat, kann mehr Zeit erforderlich sein. Das Öl lässt sich ganz einfach mit dem mitgelieferten Schwamm auftragen.

Befolgen

Sie den nachstehenden Pflegeplan

- > Unmittelbar nach der Montage
- > 2x (mit einem Abstand von 2 bis 3 Stunden)
- > Am Tag danach: 1x
- > Erste sechs Wochen: 1x pro Woche
- > Nach sechs Wochen: ca. 4 Mal pro Jahr

Ein spezielles Weißwaschöl wird mit den Weißwaschfarben geliefert. Verwenden Sie das Öl, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Aufgrund der Trocknungs- und Aushärtungszeit empfiehlt es sich, dies abends zu tun.

Die Wirkung des mitgelieferten Öls ist optimal bei einer Temperatur von 22-30 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 40-60%. Trocknen Sie gebrauchte Tücher nach dem Einölen gut ab, da sonst Entzündungsgefahr besteht.

Auch nach der Montage ist ein regelmäßiges Ölen erforderlich. Sie können die Häufigkeit selbst testen: Wenn Sie einen Tropfen Wasser auf das Blatt tropfen und es einweichen, muss das Öl erneut eingeölt werden. Bleibt das Wasser in einer Kugel, ist ein Nachölen nicht erforderlich

2 TÄGLICH PFLEGE

Wischen Sie die Küchenarbeitsplatte täglich mit einem feuchten Tuch oder normaler Seifenlauge ab, damit die meisten Flecken keine Chance haben um eindringen zu können. Eisen (Partikel), Laugen und Säuren (z. B. Seife und Reinigungsmittel) werden Sie jedoch sofort von der Platte mit reichlich Wasser entfernt werden. Allerdings sollte die Feuchtigkeit nicht zu lange auf dem Blatt bleiben; Trocknen Sie die Stellen daher gründlich ab. Verwenden Sie keine konzentrierten oder scheuernden Mittel und behandeln Sie die Klinge niemals mit Stahlwolle. Seien Sie vorsichtig mit Metallen wie Zinn.

3 REGELMÄSSIGE PFLEGE

Um Schmutz und Gebrauchsspuren leicht zu entfernen, verwenden Sie das spezielle Pflegeöl für Massivholz. Dieses Öl wurde speziell für die Pflege und Behandlung von Arbeitsplatten aus Massivholz entwickelt. Das Öl stärkt und schützt das Holz vor Schmutz und Feuchtigkeit und lässt die Holzstruktur intakt. Verwenden Sie auch keine harten Schleifmittel wie Stahlwolle, Schleifpapier oder Diamanten. Denn sie können die Oberfläche der Arbeitsplatte beschädigen.

4 ENTFERNUNG VON HARTNÄCKIGEN FLECKEN

Entfernen Sie die alte Ölschicht, indem Sie die Küchenarbeitsplatte leicht mit Schleifpapier (Körnung 180) anschleifen. Tun Sie dies immer in Faserrichtung! Reinigen Sie anschließend die Küchenarbeitsplatte, halten Sie sie trocken und staubfrei. Je nach Ergebnis wiederholen Sie ggf. Schritt 2 und behandeln anschließend die Küchenarbeitsplatte mit dem speziellen Pflegeöl.

Hinweise

- > Holz reagiert auf Feuchtigkeit. Wenn Sie Geräte haben, die Feuchtigkeit abgeben, bringen Sie zwischen der Oberseite und dem Gerät eine spezielle feuchtigkeitsbeständige Folie an.
- > Um die Hitzeentwicklung bestimmter Haushaltsgeräte zu verhindern, gibt es spezielle Isoliermaterialien.



Universal | Pflegeöl | Natur, 250 ml | Artikel: 290075
Universell | Pflegeöl | Weißwäsche, 200 ml | Artikel: 290074

Dieses Öl wurde speziell für die Pflege und Behandlung von Massivholzarbeitsplatten entwickelt. Das Öl stärkt und schützt das Holz vor Schmutz und Feuchtigkeit und lässt die Holzstruktur intakt. Sie können dieses Pflegeöl online über www.dekkerzevenhuizen.de/shop bestellen

weitere Informationen!

Möchten Sie weitere Informationen zur Wartung, Reinigungstipps oder die Bestellung professioneller Reinigungskräfte? Dann besuchen Sie: www.dekkerzevenhuizen.de/pflege



Flüssigkeiten niemals austrocknen lassen. Lassen Sie Fette oder Lebensmittel nicht länger als nötig auf der Küchenarbeitsplatte liegen.



Verwenden Sie für heiße Gegenstände immer einen Untersetzer.



Schneiden Sie nie direkt auf der Küchenarbeitsplatte, sondern immer auf einem Schneidebrett.



Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Abbeizmittel, Bürsten-, Metall- oder Ofenreiniger, Chlor, Rohrfrei oder andere Chemikalien!



Bei einer Küchenarbeitsplatte mit Struktur bleibt mehr Schmutz zurück. Gründlich mit klarem Wasser nachspülen und trocken reiben, damit kein Schmutz in der Struktur der Oberfläche zurückbleibt.