

Hout is een stukje puur natuur. En zoals in de natuur geen twee bomen gelijk zijn, is ook elk massief houten keukenblad uniek. Zelfs de bladdelen onderling hebben hun eigen karakteristieke kleur en structuur. Hout werkt omdat het gevoelig is voor temperatuur en vocht. Met onderstaande tips heb je jarenlang plezier van het blad.

## 1 OLIËN

Het keukenblad wordt geleverd met een speciale onderhoudsolie, deze voorkomt dat het hout uitdroogt en gaat scheuren. Daarom is het belangrijk het keukenblad er regelmatig mee te behandelen. De eerste weken zal dit vaker moeten gebeuren en als het keukenblad zijn volle en verzadigde uitstraling heeft, kan er meer tijd tussen zitten. De olie is zeer gemakkelijk aan te brengen met de meegeleverde spons.

### Houd onderstaand onderhoudsschema aan:

- > Direct na montage
- > 2x (met een tussentijd van 2 à 3 uur)
- > Daags hierna: 1x
- > Eerste zes weken: 1x per week
- > Na zes weken: ca 4x per jaar

Bij white wash-kleuren wordt een speciale white wash-olie meegeleverd. Gebruik de olie tot de gewenste kleur is bereikt. In verband met de droogtijd en uithardingsperiode is het aan te bevelen dat 's avonds te doen. De werking van de meegeleverde olie is optimaal bij een temperatuur van 22-30 °C en een luchtvochtigheid van 40-60%. Gebruikte doekjes na het oliën goed drogen i.v.m. risico op ontbranding.

Ook na montage is regelmatig oliën noodzakelijk. De frequentie kunt u zelf testen: wanneer u een druppeltje water op het blad laat vallen en deze erin trekt, moet er opnieuw geolied worden. Blijft het water er als een bolletje op liggen, dan is opnieuw oliën nog niet nodig

## 2 DAGELIJKS ONDERHOUD

Neem het keukenblad dagelijks af met een vochtige doek of een gewoon sopje, zodat de meeste vlekken geen kans krijgen om in te trekken. IJzer(deeltjes), logen en zuren (zoals zeep- en wasmiddelen) zul je echter direct van het blad moeten verwijderen met veel water. Vocht mag echter niet te lang op het blad blijven liggen; droog je de plekken daarom goed na. Gebruik geen geconcentreerde of schurende middelen en behandel het blad nooit met staalwol. Pas op met metalen zoals blik.

## 3 PERIODIEK ONDERHOUD

Om gemakkelijk vuil en gebruikssporen te verwijderen, kun je de speciale verzorgingsolie voor massief hout gebruiken. Deze olie is speciaal ontwikkeld voor het onderhouden en behandelen van massief houten werkbladen. De olie verstevigt en beschermt het hout tegen vuil en vocht en laat daarbij de houtstructuur intact. Gebruik ook geen harde schuurmiddelen zoals staalwol, schuurpapier of diamant. Ze kunnen het bladoppervlak namelijk beschadigen.

## 4 HARDNEKKIGE VLEKKEN VERWIJDEREN

Verwijder de oude olielaag door het keukenblad licht op te schuren met schuurpapier (korrel 180). Doet dat altijd in de richting van de nerf! Maak daarna het keukenblad schoon, droog en stofvrij. Herhaal daarna stap 2 afhankelijk van het resultaat desgewenst deze behandeling en behandel het keukenblad vervolgens met de speciale onderhoudsolie.

### Tips

- > Hout reageert op vocht. Heb je apparaten die vocht uitstoten, breng dan tussen het blad en het apparaat speciale vochtwerende folie aan.
- > Tegen warmteontwikkeling van bepaalde huishoudelijke apparaten is er speciaal isolatiemateriaal verkrijgbaar.



Universeel | Verzorgingsolie | Naturel, 250 ml | Artikel: 290075  
Universeel | Verzorgingsolie | White wash, 200 ml | Artikel: 290074

Deze olie is speciaal ontwikkeld voor het onderhouden en behandelen van massief houten werkbladen. De olie verstevigt en beschermt het hout tegen vuil en vocht en laat daarbij de houtstructuur intact. U kunt deze verzorgingsolie online bestellen via [www.dekkerzevenhuizen.nl/shop](http://www.dekkerzevenhuizen.nl/shop)



Vloeistoffen nooit laten opdrogen. Laat vetten of voedingsmiddelen niet onnodig lang op het keukenblad liggen.



Gebruik altijd een onderzetter bij hete objecten.



Snijd nooit direct op het keukenblad, gebruik altijd een snijplank.



Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabbijt, kwast-, metaal- of ovenreinigers, chloor, gootsteen-ontstoppers of andere chemische middelen!



Bij een keukenblad met een structuur blijft meer vuil achter. Goed naspoe-len met schoon water en droogwrijven zorgt ervoor dat er geen vuil achterblijft in de structuur van het oppervlak.