

Le thème ...

Huile de protection et de soin pour les plans de travail et meubles de cuisines en bois N.108

L'achat d'une solide cuisine en bois est le rêve de chaque famille. Cependant, un entretien régulier est nécessaire pour que le plan de travail et les panneaux restent beaux après des années d'usage intense. C'est à ce moment là qu'on a besoin de l'huile pour plan de travail AURO pour protéger le bois de l'eau et de la saleté, pour mettre en valeur le grain et la structure spécifique au bois, pour maintenir les qualités respirantes des surfaces en bois et contribuer au contrôle du milieu ambiant.



Foto: Tischlerei Fuhrmann

Préparation

Avant d'appliquer l'huile pour plan de travail N° 108, le bois doit être poncé avec un papier Emery très fin. Il faut s'assurer qu'il ne contient pas de particules métalliques griffantes qui pourraient donner une réaction de couleur avec le bois, ou les produits de traitements.

Des surfaces déjà huilées et usées doivent d'abord être nettoyées pour enlever toute contamination avant d'être finement poncées. Le nettoyant pour laque et lasure N° 435 AURO ou le liquide vaisselle Awalan N° 473 d'AURO conviennent pour cet usage.

Application

Appliquer l'huile pour plan de travail modérément avec un chiffon et la répartir uniformément sur la surface. Si le bois n'a pas été traité dans le passé, alors l'huile pour plan de travail peut être appliquée avec un pinceau, un rouleau ou une spatule.

Pour améliorer l'absorption dans le bois, l'huile pour plan de travail peut être diluée avec maximum 20% de diluant végétal balsamique N° 191.

IMPORTANT: l'huile qui n'a pas été absorbée par le bois après une courte période (maximum 30 minutes après l'application) doit être absorbée avec un chiffon et complètement massée dans le bois. (voir « instructions de sécurité »).

La surface peut de nouveau être utilisée après une période de 24 heures de séchage. Si nécessaire le bois peut être encore saturé avec l'huile. Ne pas exposer à l'humidité pendant 3 jours.

Le thème ...

Entretien et nettoyage

Les surfaces traitées avec l'huile pour plan de travail peuvent être nettoyées avec de l'eau tiède. Pour le nettoyage des graisses ou saleté incrustée, il faut ajouter une petite quantité de liquide vaisselle Awal. Utiliser uniquement des produits doux pour nettoyer. Du matériel grattant (comme l'arrière d'une éponge) ou en microfibres vont endommager de manière permanente la surface et augmenter la tendance à devenir sale (effet ponçant).

Une pression mécanique constante et un nettoyage régulier useront les plans de travail et tables. Le vin, le café ou la moutarde, pourront faire des taches qui endommageront le plan de travail. Il est donc important de prévenir cette usure en ravivant la couche supérieure d'huile. Pour cela il faut en renouveler l'application.

Nettoyage des outils

Les pinceaux et les autres outils peuvent être nettoyés avec le diluant végétal balsamique N° 191 et en plus avec de l'eau et le savon végétal N° 411.

Instructions de sécurité importantes

Il faut observer des mesures de sécurité de protection pendant l'application, spécialement une ventilation et une protection de la peau. Conserver le produit dans son emballage d'origine, bien fermé et hors de portée des enfants. Conserver dans un endroit frais, à l'abri du gel et sec. Les résidus séchés peuvent être jetés dans les déchets ménagers. Etaler les chiffons imbibés dehors, ou les enfermer dans une boîte en fer scellée! Ne pas les mettre en boule, parce que les huiles qui séchent peuvent s'enflammer spontanément. Vous pouvez jeter les chiffons séchés dans les déchets ménagers.

Une feuille d'information AURO