

# Trip Trap Køkkenbordsolie

## Natur og Hvid

### Anvendelse

Trip Trap Køkkenbordsolie, Natur og Hvid anvendes som grundbehandling og pleje af køkkenbordplader. Trip Trap Køkkenbordsolie Natur anvendes til alle mørke hårdtræsarter som f.eks. mahogny, teak og merbau. Køkkenbordsolie Hvid anvendes til lysere træsorter, som f.eks. ask, bøg og fyr. Oliebehandlingen anbefales såvel til grundbehandling, når bordpladen er ny som til efterfølgende plejebehandling.

### Udfald

Olien trænger ind i træstrukturen og giver køkkenpladen en stærkt vand- og smudsafvisende overflade. Trip Trap Køkkenbordsolie bevarer træets glød, så bordpladen holder sig smuk i mange år.

### Produkt

#### -deklaration

Produktet indeholder bl.a. vegetabiliske oliekomponenter, isoparaffin og titanhvid (Hvid).

#### -farve

Køkkenbordsolie, Natur giver de mørke træsorter en smuk, gylden farvetone, mens Køkkenbordsolie, Hvid giver træet en smuk, lys nuance.

#### -produktdata

<b>Rækkeevne</b>	15-20 m <sup>2</sup> pr. l (afh. af træsort)
<b>pH-værdi</b>	-
<b>Vægtfylde</b>	0,85-0,95 g/cm <sup>3</sup>
<b>Tilstandsform</b>	flydende, Hvid med bundfald
<b>Tørstofindhold</b>	> 50%
<b>Flammepunkt</b>	> 62°C
<b>MAL-Kode (1993)</b>	0-1

### Miljø

Produktet gennemgår en løbende laboratoriekontrol af såvel råvarer som færdigvarer og er godkendt af Institut für Baubiologie (IBR) til brug i boligen (indeholder ikke parfume, konserveringsmidler eller farvestoffer).

### Levering og opbevaring

Trip Trap Køkkenbordsolie leveres i 0,75 l blikdåse med deklaration samt udførlig arbejdsanvisning. Opbevares tørt og frostfrit, ikke for varmt eller i direkte sollys.

### Udførelse

#### -sikkerhedsforhold

Sørg for udluftning og brug evt. åndedrætsværn og beskyttelseshandsker (m.h.t. sikkerhedsdata, se bagsiden). **Klude og papir vædet med olie skal opbevares/bortskaffes i lukkede metalbeholdere pga. risiko for selvantændelse.**

#### -forbrug

Anvend min. 1 l pr. 20 m<sup>2</sup> (rækkeevnen afhænger dog af træsort og træets overflade).

#### -påføring

Er overfladen særlig glat, slibes med sandpapir korn 180. Træet skal være tørt og fri for smuds og fedt. Til rengøringen benyttes Trip Trap Trærens. Før oliebehandlingen skal bordpladen være helt tør (vent min. 8 timer). Olien omrøres grundigt før brug. En passende mængde olie fordeles med pensel i et jævnt og dækkende lag. Vent i 20-30 min. ved 20°C mens olien trænger ind i træet. Der kan evt. slibes i den våde olie på langs af træets årer med vådslibepapir 320-400. Overfladen poleres nu omhyggeligt med en polerepad til træet fornemmes mættet. Herefter tørres al overskydende olie af med en frugfri bomuldsklud. Overfladen skal være helt fri for olie. Behandlingen kan gentages ved stærkt sugende overflader.

#### -tørretid

Efter 24 timer ved 20°C er olien gennemhærdet. Bordpladen må ikke blive våd under gennemhærdningen.

### Rengøring og vedligeholdelse

Til daglig rengøring af køkkenbordet anvendes en hårdtopvredet klud til aftørring af bordpladen. Køkkenpladen gives en plejende behandling med Trip Trap Køkkenbordsolie efter behov.

