



Olej do blatów kuchennych

poj. 0,5L

INFORMACJE

Wykończenie



Wydajność



Schnięcie*



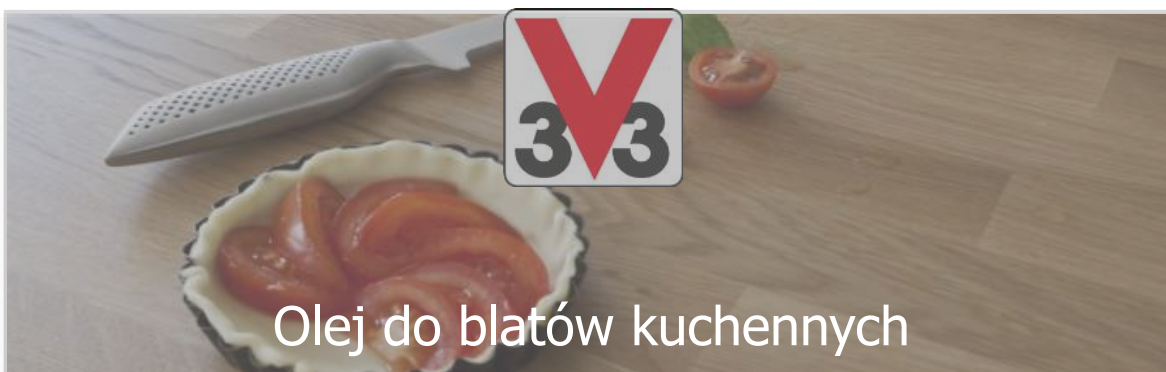
Czyszczenie



*między warstwami

- Odżywia i impregnuje powierzchnie drewniane chroniąc je przed działaniem wody.
- Nie pozostawia plam.
- Odporny na wysokie temperatury. Łatwy w pielęgnacji. Może być czyszczony przy użyciu detergentów.
- Pozwala zachować kontakt z drewnem.

Zastosowanie: do konserwacji i zabezpieczenia drewnianych blatów kuchennych, blatów łazienkowych itp. Nadaje się do stosowania na europejskie i egzotyczne gatunki drewna.



Olej do blatów kuchennych

PRZYGOTOWANIE

Drewno powinno być surowe, czyste i suche.

Drewno surowe: Przeszlifować drobnoziarnistym papierem ściernym i odpylić.

Drewno pokryte warstwą lakieru lub farby: Usunąć warstwy farby/lakieru za pomocą Środka do usuwania powłok V33. Przeszlifować, aż do odsłonięcia surowego drewna i odpylić.

Drewno pokryte woskiem: Usunąć warstwy wosku, wyszlifować do surowego drewna i odpylić.

APLIKACJA

Przed użyciem dobrze wstrząsnąć. Idealne warunki nakładania od 12 do 25°C.

1. Nakładając pierwszą warstwę, drewno obficie nasączyć olejem za pomocą pędzla. Po 30 minutach nadmiar oleju zetrzeć czystą, suchą szmatką
2. Pozostawić do wyschnięcia na 12h, a następnie nałożyć drugą warstwę. Po 30 minutach nadmiar zetrzeć czystą, suchą szmatką.
3. Pozostawić do wyschnięcia na 24h

WSKAZÓWKI I PORADY V33

- Po nałożeniu oleju przez 3 tygodnie należy unikać kontaktu powierzchni z wodą.
- Nakładanie na drewno porowate (buk, świerk, itp.): Aby przekonać się czy drewno jest porowate, rozlać na powierzchnię odrobinę wody. Jeśli krople wody szybko wnikną w drewno zalecamy nałożenie trzeciej warstwy Oleju w taki sam sposób, jak nakładano drugą powłokę.
- W przypadku miejscowej renowacji, należy nałożyć olej czystą, suchą szmatką.
- Ostateczny efekt wykończenia zależy od gatunku drewna. Przed rozpoczęciem prac zalecamy naniesienie oleju na niewielką powierzchnię w celu wykonania próby

* Kontakt z żywnością: Produkt jest dopuszczony do kontaktu z żywnością zgodnie z normą europejską ENV 1186 część 1,2 i 3 (maksymalnie 2 godziny w przypadku żywności tłustej i kwaśnej).

KOLORY



Bezbarwny