

Sånn vedlikeholder du din.....

## HELTREPLATE

---

Tre skaper den varmeste stemningen i rommet - vakkert å se på, mykt og behagelig å ta på. Med riktig vedlikehold får du den vakreste benkeplaten i mange år fremover.

### **VIKTIG - INNEN DU TAR I BRUK BENKEPLATEN:**

Før levering har benkeplatene gjennomgått en oljeprosess der de har blitt grunnoljet og polert for å sikre at oljen har trengt så langt inn i treet som mulig.

Vi bestreber oss på å gjøre benkeplatene så enkle å vedlikeholde som mulig. Når benkeplaten i heltre er ferdig montert, anbefaler vi at du oljer den med den medfølgende pleieoljen FØR du tar platen i bruk. Pleieolje kan også kjøpes hos forhandleren din eller på <https://www.dfi-geisler.com/butik/bordbehandling>

Hvis du er nøye med både den første og den løpende oljepleien, vil benkeplaten din bare bli vakrere og vakrere med årene.

Vi anbefaler at du oljer benkeplaten et par ganger til i løpet av den første måneden og deretter etter behov (et par ganger i året - eller oftere, avhengig av bruk og luftfuktighet). Rundt vasken blir platen ofte ekstra tørr, og det bør oljes oftere her enn på resten av platene.

Avhengig av miljøet det befinner seg i, vil naturlig treverk endre karakter og størrelse i takt med svingninger i luftfuktighet (typisk sesongmessige), temperatur, sollys osv.

Tre til benkeplater tørkes til rundt 8 %, så det er viktig å ikke utsette treet for konstant høy luftfuktighet. Det anbefales at luftfuktigheten i hjemmet ligger mellom 40-60 %, avhengig av årstid. Ved høy luftfuktighet blir benkeplaten større og ved lav luftfuktighet mindre. Benkeplater "arbeider" mest i dybden.

Sollys kan gjøre treverket mørkere eller lysere, alt etter hvilken tresort du har.

Små sprekker og mindre riper oppstår i tørket treverk - det samme gjelder margstråler, også kjent som speil. Alt dette er en naturlig del av treet's sjarm og er derfor ikke reklamasjonsberettiget.

- Bruk alltid bordskånere til varme gryter, stekebrett og lignende.
- Varmekilder som friturekoker, vannkoker, kaffemaskin og lignende bør ikke plasseres direkte på benkeplaten, men på et varmeavvisende underlag. Dette beskytter benkeplaten mot kontaktvarme som kan føre til uttørking, misfarging eller i verste fall sprekkdannelse i treverket. Ved 80 °C løses limet opp og det oppstår krympesprekker.
- Sterkt fargede matvarer som rødvin, rødbeter, bærsaft og karri bør tørkes av umiddelbart for å unngå misfarging av benkeplaten.
- Metall i form av gryter, bokser osv. kan etterlate mørke merker på benkeplaten.
- Vi anbefaler at vannsøl tørkes opp umiddelbart. Det samme gjelder vann på skåler, krus osv. som du setter på bordet. Vannsøl som danner varige ringer/flekker på benkeplaten, er en god indikator på at det er på tide å olje benkeplaten.
- Bruk aldri kniver direkte på overflaten, bruk alltid skjærefjøl. Unngå å arbeide med gryter og panner av steingods eller støpejern direkte på benkeplaten, da disse kan lage riper i overflaten.
- Unngå å bruke rengjøringsmidler på benkeplaten, da de vil tørke ut treverket. Skurekrem/pulver kan lage riper i benkeplaten, og salmiakk kan misfarge treverket.

### **Daglig rengjøring:**

Tørk av med en myk klut oppvridd i rent, varmt vann. Ikke bruk oppvaskmiddel, da det vil tørke ut benkeplaten.

## **Veiledning for oljebehandling:**

Pleieolje er tilgjengelig hos forhandleren din eller på: <https://www.dfi-geisler.com/butik/bordbehandling>

- Sørg for at benkeplaten er ren og tørr.
- Slip hele benkeplaten med slipepapir korn 180, på en kloss eller med slipesvamp. Husk å slipe langs med fibre/stavene. Pass på at du ikke sliper for mye på ett sted, da du risikerer å lage en fordypning i benken og eventuell farget olje forsvinner.
- Tørk bort alt slipestøv.
- Rist oljeflasken grundig.
- Olje bare på et lite område om gangen, da oljen begynner å herde opp etter 2-3 minutter.
- Påfør et jevnt lag olje med en lofri klut på toppen og kantene av benkeplaten. Fortsett å fordele oljen langs fiberretningen for å sikre at alle staver er jevnt mettet.
- Tørk opp oljesøl på andre elementer enn benkeplaten umiddelbart.
- Tørk av/polér platen med en lofri klut.
- Gjenta etter to timer hvis treverket ikke virker mettet.
- Benkeplaten kan brukes etter 24 timer.

**HUSK AT OLJEKLUTER KAN SELVANTENNE! DESTRUEER BRUKTE KLUTER I EN FORSEGLET POSE MED LITT VANN, ELLER BRENN DEM. ALTERNATIVT KAN KLUTER OPPBEVARES I GLASS MED TETTSLUTTENDE LOKK.**

## **TIPS FRA EN FORNØYD HELTREPLATE-EIER**

- Bruk maskeringstape for å beskytte vasken, fugene og blandebatteriet når du oljer benkeplaten. Husk å fjerne tapen så snart du er ferdig med oljingen.
- Bygg opp platetoppen mens du oljer - på denne måten får du oljen helt inn til utskjæringen.
- Bruk støvsugeren til å fjerne slipestøvet.
- Bruk et par engangshansker når du oljer.
- Der du bruker benkeplaten mest - på favorittarbeidsplassen og rundt vasken/platetoppen - slites den mest og tørker ut treverket raskest. Det er derfor lurt å olje disse områdene oftere enn resten av benkeplaten.

## **VEDLIKEHOLD AV VASKER:**

Vårt vaskesortiment inneholder mer enn 200 forskjellige modeller i ulike materialer fra anerkjente leverandører.

Kontakt din forhandler for opplysninger vedrørende spesialprodukter fra vaskeleverandøren, til rengjøring og vedlikehold av din vask.

### **Stålvasker:**

Rengjør vasken daglig med oppvaskbørste og oppvaskmiddel, skyll av med rent vann og tørk deretter over med en fuktig klut. Dermed unngår du at kalkinnholdet i vannet avleires i vasken.

Ved vanskelige avleiringer av fettstoff eller lignende, kan det brukes en nylonsvamp sammen med et polerings- eller allround rengjøringsmiddel.

- Bruk ALDRI stålull, stålsvamper og lignende.

Kalkavleiringer fjernes med et avkalkingsmiddel. La det virke i max 3 minutter. Skyll av og tørk med en klut. Hvis det oppstår rustflekker, er det ikke vasken som ruster. Det er noe som er tilført vasken, fra f.eks kniver, kasseroller, støpejernsgryter eller klorin. Merkene kan fjernes med en fuktig klut og et allround rengjøringsmiddel.

Av og til kan det være nødvendig med et pussemiddel til rustfritt stål, for å gi vasken sitt opprinnelige utseende tilbake.

### **Stålvasker med PVD coating: (fargede stålvasker)**

Rengjør vasken daglig med oppvaskbørste og oppvaskmiddel, skyll av med rent vann og tørk deretter over med en hardt oppridd klut. Dermed unngår du at kalkinnholdet i vannet avleires i vasken. Sett ikke varme kasseroller og stekepanner direkte i vasken.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler som klorin og andre blekende midler, f.eks Cillit BANG, avløpsrens og ovnrens. Unngå å bruke stålull eller skuresvamper.

- Rengjøringsprodukter som inneholder blekemiddel: Skyll av hurtigst mulig dersom det kommer i kontakt med vasken.
- Svært syreholdige matvarer (juice, te, sennep, alkohol, majones osv.): Skyll av hurtigst mulig.
- Kjemikalier med syre: Skyll av umiddelbart.

### **Komposittvasker:**

Rengjør vasken daglig med oppvaskbørste og oppvaskmiddel, skyll av med rent vann og tørk deretter over med en fuktig klut. Dermed unngår du at kalkinnholdet i vannet avleires i vasken.

- Svært syreholdige matvarer (juice, te, sennep, alkohol, majones osv.): Skyll av hurtigst mulig.

Gjenstridige flekker kan fjernes ved å skrubbe lett med den grove siden av en oppvasksvamp. Kalkavleiringer kan fjernes med vanlig eddik 7% oppløsning i varmt vann. La det stå i vasken i noen minutter og skyll godt av. Misfarginger i vasken kan fjernes ved at man fyller varmt vann i vasken og lar en oppvasktablett oppløses i vannet. La det stå i minimum 2 timer eller natten over, og skrubbe med den grove siden av en oppvasksvamp. Skyll godt av.

**Massiv messing/Bronsert messing:**

Rengjør vasken daglig ved å tørke av den med en hardt oppvridd klut. Hvis vasken er ekstra skitten, kan du rengjøre den med en vanlig myk svamp og litt oppvaskmiddel - skyll med rent vann før du tørker av med en tørr klut.

- Bruk ALDRI syreholdige rengjøringsmidler, skyll av med det samme dersom dette kommer i kontakt med vasken.
- Svært syreholdige matvarer (juice, te, sennep, alkohol, majones osv.): Skyll av hurtigst mulig.

På vasker i bronsert messing kan den brune overflaten forsvinne hvis den utsettes for syre, eller hvis det er brukt skuremidler, skuresvamp eller lignende.

**Porselensvasker:**

Rengjør vasken daglig ved å tørke av den med en oppvridd klut. Hvis vasken er ekstra skitten, kan du rengjøre den med en vanlig myk svamp og litt oppvaskmiddel - skyll med rent vann før du tørker av med en tørr klut. Kalkavleiringer fjernes med vanlig eddik 7%. Gni eddiken på med en fuktig klut og skyll etter med vann. Eventuelle misfarginger fjernes med vanlig sitron- eller vinsyre. Ha litt syre på en fuktig klut, gni på flekken og skyll grundig.

- Unngå skurepulver og andre slipende midler, som vil ripe overflaten.

**Emaljevasker:**

Rengjør vasken daglig ved å tørke av den med en oppvridd klut. Hvis vasken er ekstra skitten, kan du rengjøre den med en vanlig myk svamp og litt oppvaskmiddel - skyll med rent vann før du tørker av med en tørr klut. Kalkavleiringer fjernes med vanlig eddik 7%. Gni eddiken på med en fuktig klut og skyll etter med vann. Eventuelle misfarginger fjernes med en blanding av like deler klorin og vann. Fukt en klut med klorblandingen, gni på flekken og skyll grundig.

- Unngå skurepulver og andre slipende midler, som vil ripe overfladen.