



DAS ORIGINAL SEIT 1926

BARTH & CO

MARKETERS SINCE 1873

Tischplatten für Feinschmecker



Mit FAXE Arbeitsplattenöl lassen sich massive Holztische, Arbeitplatten und Schneidebretter zu robusten, gebrauchstauglichen und schönen Schmuckstücken verwandeln.

Geölte Arbeitsplatten sind besonders elegant, fühlen sich hervorragend an und sind wasser- und schmutzabweisend. Arbeitsplattenöl härtet im Holz aus und verhindert, dass Wasser und andere Flüssigkeiten eindringen können. Die Oberflächenbehandlung kann dabei jederzeit und ohne Ansätze aufgefrischt werden.

Es eignet sich hervorragend für:

- Tische und Küchenarbeitsplatten
- Möbeloberflächen aus Multiplex, Leimholz etc.
- Schneidebretter aus massivem Holz, auch Hirnholz.

FAXE Arbeitsplattenöl erfüllt die strengen Anforderungen der Danish Society of Indoor Climate.



Erstbehandlung

- Unbehandeltes Holz mit FAXE Intensivreiniger und Wasser (Mischung 1:40) reinigen, gut trocknen lassen und fein schleifen (Körnung 180-240).
- Wenn das Holz besonders hell werden soll, mit FAXE Universallauge vorbehandeln und nach der Trocknung nachschleifen (Körnung 240).
- FAXE Arbeitsplattenöl natur oder für helle Oberflächen Arbeitsplattenöl weiß gleichmäßig auftragen und einziehen lassen. Nach 30-60 Minuten das überschüssige Öl mit einem weichen Tuch von der Oberfläche entfernen und trocken polieren.
- Nach 24 Stunden die Oberfläche sehr fein zwischenschleifen (Körnung bis 320). Danach etwas Öl sehr dünn auftragen und mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen.
- Die Oberfläche ist nach ca. 24 Stunden hart. Während der ersten 7 Tage keine Flüssigkeit auf die Oberfläche kommen lassen.

Reinigung und Pflege

Die Oberfläche kann mit feuchten Lappen abgewischt werden. Bereiche mit starker Beanspruchung können problemlos mit Arbeitsplattenöl nachgepflegt werden. Durch jede Nachbehandlung wird die Oberfläche robuster.

Bitte keine Lösemittel, scharfe Reiniger oder schmirgelnde Hilfsmittel verwenden.

Der besondere Tipp

Metallkorrosion kann zu dunklen Flecken führen (hierzu auch unsere Information „dunkle Flecken im Holz“). Das passiert in der Küche z.B. durch Blechdosen oder Messer aus Kohlenstoffstahl, wenn diese mit Wasser auf dem Holz liegen.

Sicherheitshinweis

Ölgetränkte Tücher, Pads und Schleifstaub können sich bei entsprechender Lagerung an der Luft selbst entzünden. Daher diese nach Gebrauch mit Wasser auswaschen und ausgebreitet im Freien trocknen lassen.