Tilfør mer olje

Det beskyttende oljesjiktet på kjøkkenbenken slites raskt - her går vi gjerne frem med klut og såpe flere ganger daglig. Ved å bruke olje på tube beskytter du treverket kjapt og enkelt.

Av ifi.no



Den oljede kjøkkenbenken bør jevnlig settes inn med mer olje.

Men ikke fortvil – dette er et meget raskt utført tiltak! Kjøkkenbordgel på tube forenkler vedlikeholdet betraktelig. Til påføring og avtørking brukes en lofri bomullsklut. Gelen tørker raskt og fremhever treets naturlige årestruktur og farge, samt gir en sterk og holdbar overflate som er motstandsdyktig mot vann og skitt.

Du trenger ikke å behandle hele benkeplaten samtidig. Press ut så mye gel som du trenger, og poler det manuelt inn i treverket. Ved å pleie benken riktig forlenger du levetiden, og får et penere kjøkken som bedre står imot flekker.

Den oljede kjøkkenbenken bør jevnlig settes inn med mer olje.

Men ikke fortvil– dette er et meget raskt utført tiltak! Kjøkkenbordgel på tube forenkler vedlikeholdet betraktelig. Til påføring og avtørking brukes en lofri bomullsklut. Gelen tørker raskt og fremhever treets naturlige årestruktur og farge, samt gir en sterk og holdbar overflate som er motstandsdyktig mot vann og skitt.

Ved pleie benken riktig forlenger du levetiden, og får et penere kjøkken som bedre står imot flekker.

Mer informasjon:
www.ibg.no