Ta vare på benkeplaten

Ethvert kjøkken bør ha en god benkeplate. Benkeplater, det være seg i tre, betong eller granitt, krever hver for seg behandling for å beholde en pen overflate.

Av Chera Westman/ifi.no, ifi.no



En benkeplate i tre bearbeides på samme måte om den fra før er ubehandlet, eller om den har en tidligere behandlet overflate.

– Det som er viktig er at en alltid skal vaske med trerens først, og la denne tørke, sier innkjøpssjef i IBG, Roger Johansen. Særlig i eik er det en del syrer som du må nøytralisere med trerens, i tillegg til at du rengjør benkeplaten godt. Når dette er gjort, er det særlig to metoder å behandle benkeplaten med.

Olje på boks

Hvis det er første gang benkeplaten behandles, skal du bruke olje fra boks. Smør den ut, og la den virke. Ventetiden avhenger av romtemperatur, men er vanligvis rundt ett kvarter. Følg instruksen på boksen.

– Hvis du ser at felter trekker ned fortere enn andre, må mer olje påføres så treet mettes. For bedre beskyttelse kan det med fordel behandles med flere strøk, sier Johansen.

Oljeboks kjøpes hos fargehandlere og byggevarehus.

– Oljen må ikke ligge for lenge på benkeplaten heller, for da kan resultatet bli en klissete benkeoverflate, sier innkjøpssjefen.

Alt det du bruker å tørke av med, en fille for eksempel, må dynkes i vann. Deretter kan du kaste fillen. En tørr, sammenkrøllet fille kan selvantennes, og du risikerer å brenne ned hele huset.



Tube for vedlikehold

Er benkeplaten allerede behandlet, må du likevel vedlikeholdsolje den i blant. Ved å ta vare på kjøkkenbenken din, vil benken igjen få en naturlig og oppfrisket farge.

Du vil kunne se når treverket har begynt å bli matt, og behovet for oljing har meldt seg. Du kan fortsatt bruke olje på boks, men det er tilrådelig med bruk av en pasta på tube som du tar på en fille og gnir over, som en polering. Denne vedlikeholdsoljen kan du ta frem når det passer, og bruke en gang i blant.

Begge alternativer er miljøvennlige, olje på boks eller tube, og spesielt laget til å ha matvarer på.

– Det er derfor det heter kjøkkenbenkolje. Og det passer uansett treverk, opplyser Johansen.

Oljene kan fås i natur, eller som hvit med hvite pigmenter i.

Rengjør med natursåpe

– Til mørke tresorter brukes natur, eller så er det vanlig å velge den med hvite pigmenter for lysere overflater, sier han.

Hvis du skulle ha brukt feil produkt på benkeplaten tidligere, er det fortsatt viktig å vaske med trerens. Deretter kan du bruke litt slipepapir for å få åpnet porene igjen. Alternativt må benkeplaten slipes ned.

– Til daglig renhold brukes en skikkelig såpe, en natursåpe beregnet på oljede overflate som fås i fargehandelen, sier han.

BEHANDLING: BENKEPLATEN ER I GRANITT

Som det ligger i navnet, skulle en tro at granitt greier seg selv. Men granitt er ikke vedlikeholdsfritt.

Normalt er granittbenkeplater nærmest vedlikeholdsfrie, men stein er ikke bare stein! Granitt kan variere både i innhold og kvalitet. Er ikke kvaliteten god nok, risikerer du stygge merker som er vanskelige å fjerne. En porøs granitt eller mangelfull impregnering gjør benkeplaten mottakelig for flekker som er svært vanskelige å få vekk.

Vanligvis skal det medfølge platen et datablad som forteller hvor steinen kommer fra og hvordan den vedlikeholdes. Slik kan du sjekke kvaliteten og sikre deg et godt kjøp.



Granitt bør behandles

Selv om granitt av god kvalitet så å si er vedlikeholdsfri, kan du sikre deg mot flekker ved å mette steinen med naturlige fettstoffer ved montering og senere regelmessig pleie.

Det finnes en spesiell natursåpe, et kombinert vaskemiddel og pleiemiddel, som både rengjør og beskytter steinen. Dette er svanemerket og ikke skadelig for miljøet.

Dersom du ikke finner en slik steinsåpe, bør du bruke et vaskemiddel som inneholder minimum 20 prosent naturlige fettstoffer, og har en nøytral pH-verdi (6,5-8 regnes som nøytral pH). Porene i steinplaten kan også forsegles med et petrokjemisk (oljebasert) impregneringsmiddel for steinmaterialer. Dette hindrer smuss og annen forurensing fra å trekke inn i steinen.

Denne impregneringen kan holde i opptil ti år. Ulempen er dog at den kan være forholdsvis dyr, og ikke særlig miljøvennlig. Men straks den er påført, trekker den inn i steinen, og er ikke farlig for matvarene.

I faghandelen finnes flere forskjellige impregneringsmidler, både nordiske og utenlandske.

BEHANDLING: BENKEPLATEN ER I BETONG

Vanlige tørrende gulvoljer er like godt egnet til harde materialer, som kjøkkenbenken i betong.

Også harde materialer som stein, betong og uglaserte terrakottafliser har bitte små porer i overflaten og trekker på samme måte som tre. Ved å mette porene med olje blir overflaten lettere å holde plettfri, enklere å rengjøre daglig og mindre ømfintlig for fett og stoffer som ellers setter harde flekker.



Dyrt med betongolje

Det finnes mange gode klinkeroljer, betongoljer og spesialoljer for naturstein, men disse er mange ganger unødvendig dyre, og vanlig gulvolje fungerer akkurat like godt.

Du trenger ikke spesialoljer, men ikke bruk pigmenterte oljer, matoljer, kokte eller rå linoljer. Bruk tørrende oljer, det vil si oljer som tørker i kontakt med luft. Vanlige gulvoljer for tregulv er godt egnet, liksom oljer for kjøkkenbenken eller rustbeskyttende oljer. Disse har høy slitestyrke.

Også på ubehandlet betong er vanlige tørrende oljer som kan brukes på tre eller rust, et utmerket alternativ. Betongen blir lett å holde ren, og går fra å se kjedelig ut til å se mer ordentlig og behandlet ut, og du får en overflate som kan vaskes fri for oljesøl, møkk og skitt.

Ved oljing av harde materialer som stein, fliser og betong er fremgangsmåten den samme som ved oljing av trematerialer. Smør på vått-i-vått-i-vått, til porene er mettet og flaten ikke lenger trekker. Fordel underveis fra steder med våt flate til matte partier. Sørg for å tørke vekk overskytende olje slik at det ikke

dannes en oljefilm på flaten.Vær forberedt på at betong kan suge noe voldsomt, og hvis resultatet ser litt skjoldete, ut er det bare å påføre nok et strøk.

Mer informasjon:
www.ibg.no
www.alanor.no