Ta vare på kjøkkenbenken

En benkeplate i tre gjør kjøkkenet naturlig vakkert. Men det gjelder å stelle pent med treverket. Hvis ikke kan det bety mye ekstra arbeid.

Av Robert Walmann/ifi.no, ifi.no



En kjøkkenbenk i tre tåler ikke vann slik mange tror. Såpe er heller ikke noe trebenken er spesielt glad i.

Såpe og vann

– Det stemmer. Jeg vasker alltid benkeplaten bare med en fuktig mikrofiberklut. Ikke såpe. Bruker du såpe hver gang du vasker vil det over tid bli en klebrig overflate på benken. Såpe sliter også på oljen, sier ekspert på trebehandling, Audun Klauseie hos Alanor.

Våte kluter

Han mener også at vi skal passe oss for å la den våte kluten bli liggende for lenge.

– Blir det liggende vann på kjøkkenbenken kan det skape misfarging. Treverket kan også sprekke, sier han.



GODE RÅD: – Det er lett å få flekker på en benkeplate i tre. Unngå vannsøl, varme kjeler og våt hermetikk, sier Audun Klauseie hos Alanor.

Ikke hermetikk-«takk»

Hvis du virkelig vil skremme kjøkkenbenken, så vift med en våt hermetikkboks. Særlig eikebenker er livredde for våte metallbokser.

– En fuktig hermetikkboks på kjøkkenbenken vil utløse en kjemisk reaksjon som gjør at platen blir misfarget. Det vil komme en svart ring på treverket der boksen har stått. Vått metall er ikke bra, sier Klauseie.



FY, FY: Å sette en våt hermetikkboks på en treplate er ikke så smart. – Det skjer en kjemisk reaksjon som gir merker, sier Klauseie.

Brennbart

Varme kjeler står heller ikke særlig høyt på benkeplatens favorittliste.

– Treverk tåler ikke høy varme. Varme kjeler må derfor stå på komfyren eller på et kjeleunderlag. Setter du kjeler rett på benken kan det bli brennmerker. Det er bare benkeplater av stein som tåler høy varme, sier han.

Blek bort flekken

Dersom vi skulle være så uheldige og få flekker eller misfarging på benken, finnes det flere løsninger som kan redde deg fra å måtte slipe og olje benken på nytt.

Liberon Blekemiddel fra Alanor er et blekemiddel for treverk. Det brukes til å fjerne eller lysne flekker på tre. Siden bruk av vann ikke er nødvendig, unngår man å ødelegge trefibrene. Produktet inneholder oksalsyre og skal brukes sammen med verneutstyr.

Spray bort fettmerkene

En annen effektiv løsning er WOCA sin Flekkfjerner. Den er utviklet spesielt for å fjerne flekker fra fett, rødvin, blod, kaffe og te. Har du vært så uheldig og fått merker etter våt metall, kan du prøve Wocas Flekknøytraliserer. Den fjerner svarte flekker forårsaket av garvesyre og vannreaksjon i treverket. Sprayen kan brukes på ubehandlede, såpebehandlede, oljede eller voksede innendørs treoverflater.

Oljen som ordner

Pål Nyhus hos WOCA Norge forteller at en ubehandlet benkeplate trekker til seg alt.

– Det er nærmest umulig å skure bort rødbet-saft, makrell i tomat eller rødvin. Derfor må det oljes jevnlig, sier han.

Hvor ofte du må olje hele benken, avhenger av hvor mye du bruker den.

– Drypp en dråpe vann på kjøkkenbenken. Dersom vanndråpen perler seg, er platen godt nok oljet. Hvis den derimot flyter utover, bør du påføre et strøk olje, råder han.



TETT TRE: En oljet benkeplate sørger for at treverket ikke trekker til seg fukt. Pål Nyhus hos Woca Norge anbefaler å ta «dråpetesten». – Flyter dråpen utover, bør du påføre et strøk olje, sier han.

Påls oppskrift for godt vedlikehold er enkel:

Er benken helt ny, kan du pusse litt med en fin kloss. En velbrukt benk krever grovere puss. Slipingen gjøres for å «rufse» opp porene slik at oljen setter seg lettere, forklarer han.

Sett så benken inn med så mye olje du kan. Bruk pensel, svamp eller klut. Vent i 15 minutter. Så tørker du vekk overflødig olje. Gjør det samme en gang til.

Og vips: Kjøkkenbenken er klar for nye strabaser.

Mer informasjon:

Alanor

WOCA