IFITV: Olje benkeplate

Trenger benkeplaten din nytt liv? I denne videoen kan du se hvordan du kan gå frem for å friske den opp med litt olje.

Av ifi.no



Du må stelle pent med kjøkkenbenken. Da holder den seg lenge. Og det er ikke så mye som skal til for å gi nytt liv til benkeplatene.

Hvor ofte du må olje benken, kommer an på hvor mye du bruker den. For å finne ut om du behøver å gå over med en ny runde nå, kan du ta dråpetesten. Drypp en dråpe vann på benken. Perler den seg, betyr det at platen er godt nok oljet. Flyter den derimot utover, bør du gå over med olje på nytt.

I denne videoen fra Jordan kan du se hvordan du skal gå frem for å olje benkeplaten din. Her får du tips til både forarbeid, fremgangsmåte og verktøyvalg.

Sara Gressberg, produktansvarlig i Jordan, gir deg detaljert fremgangsmåte og forteller hvilke verktøy som er brukt her:

Vi vasker først bordplaten med vanlig vann og Grov mikrofiberklut, for å få busten til å reise seg og for å fjerne evt. smuss. Hvis man har en benkeplate som er satt inn med en gammel olje som man ønsker å renske ut, anbefaler vi å ta kontakt med en faghandler for å få anbefalt produkt til ditt behov.

Etter at vi har vasket (fuktet) platen, er det viktig å pusse lett over, i treets retning, for å få en helt jevn overflate uten flis. Vi har brukt Mirka slipesvamp K100.

Bruk Grov mikrofiberklut for å fjerne slipestøvet.

For å påføre oljen har vi brukt Minisett Perfect 10 cm Rullesett. Spør din lokale faghandler for å få anbefalt en olje til ditt bruk.

Når oljen er påført er det lurt å gå over platen med en Slipfilt medium fra Mirka. Denne vil smøre ut olje samtidig som den sliper ned evt bust som har reist seg når man oljet.

Helt til slutt tørker vi over flaten med en lofri bomullsklut (man kan evt. bruke en gammel t-skjorte) denne suger til seg den overflødige oljen slik at man unngår skjolder. Denne kluten anbefaler vi å kaste/oppbevare i en lufttett beholder, som et syltetøyglass, for å unngå selvantenning (noen oljer, for eksempel linolje, kan selvantenne).

Mer informasjon:
Jordan