

Enkelt å holde kjøkkenbenken i form

Å holde benkeplaten i god stand er en enkel jobb. Vedlikeholdsbehandling tar kun få minutter!

Av Chera Westman/ifi.no, ifi.no



Hver gang vi tørker av benken forsvinner litt av overflatebehandlingen, og kjøkkenbenken i tre trenger derfor og oljes inn av og til. Når det er for lite igjen, blir treverket utsatt for flekker og oppsprekking. Du ser lett om benken trenger ny olje ved å dryppe litt vann på den. Hvis vannet perler seg på overflaten kan du drøye med vedlikeholdet enda litt, men hvis dråpen flyter ut eller trekker inn i treverket, er det på tide!

– Folk tror at det er mye jobb å vedlikeholde benken. Men det går jo så fort, og er så enkelt, sier Arnstein Dalum Frøyse, treeksperter og deleier av butikken Skattekammeret Gulv & Interiør.

Fremgangsmåte:



TREEKSPERT: – Er oljen godkjent for bruk sammen med ernæringsmidler, kan du til og med ha den på brødskeen, uten at jeg garanterer for smaken, sier Arnstein Dalum Frøyse. (Foto: Bjørg Owren/ifi.no)

1. Gjør rent:

Start med å rense treverket.

– Vi anbefaler Woca Trerens som sprayeres på og får virke noen minutter før det tørkes av med klut. Du vil se at kluten blir skitten. Rensen får med seg mye som et vanlig rengjøringsmiddel ikke fanger opp, sier Dalum Frøyse.

Trerensen finnes i en praktisk sprayflaske, og bør brukes kun før treverket skal oljes inn. Til vanlig rengjøring brukes mildere såper. Det finnes flere tilsvarende renseprodukter fra andre leverandører: Liberon Møbelrens eller Osmo Vask og Pleiemiddel er to eksempler på bra alternativer for rens før re-behandling av treverk.



UTSATT – IKKE UTSETT: Ikke utsett overflatebehandling av kjøkkenbenker i tre. Flaten er utsatt for stor slitasje. (Foto: Woca)

2. Vent:

Etter rensingen skal kjøkkenbenken få tid til å tørke.

– Benken må tørke noen timer, og hvis du renser den før du går og legger deg, er benken klar til behandling neste morgen, sier han.

3. Påfør olje:

Da treverket er tørt, påføres ny overflatebehandling, som gnis inn i treverket med en klut. Oljen arbeides inn i treverket i dets fiberretning.

Det finnes mange alternativer å velge blant, men tryggest er å bruke et produkt som ikke inneholder terpentin eller andre organiske løsemidler.

– Er oljen godkjent for bruk sammen med ernæringsmidler, kan du til og med ha den på brødskenen, uten at jeg garanterer for smaken, sier Dalum Frøyse.

Dalum Frøyse anbefaler Woca Kjøkkenbenk gel, som er en hurtigtørkende gjenoppfrisking i gelekonsistens som brukes på tidligere oljede treflater, eller kjøkkenbenkolje. Andre oljealternativer er Bloom Kjøkkenbenkolje eller Liberon Finishing oil.

Kjøkkenbenkoljer påføres ved at en pensel eller lofri klut dyppes i oljen og påføres til det dannes en jevn hinne på treverket. Etter at det har fått trekke inn en stund, tørkes overskytende olje vekk og benken er klar for bruk etter at den har fått tørke over natten.



DYBDEBESKYTTELSE: Treverket i kjøkkenbenken kan med fordel behandles med en olje som trekker inn og beskytter i dybden. Det finnes både naturfargede og pigmenterte oljer. (Foto: Chera Westman/ifi.no)



STELL GODT: Kjøkkenbenken er utsatt for daglig slitasje. Det krever at du behandler den riktig, om du ønsker en benkeplate som holder seg pen over tid. (Foto: Alanor)

Hverdagstips!

Til vanlig rengjøring av kjøkkenbenker i tre, bør det ikke brukes Zalo eller andre tilsvarende fettløsende midler som litt etter litt fjerner den beskyttende overflatebehandlingen. Bruk heller en natursåpe fra en praktisk sprayflaske som kan stå i et skap under kjøkkenbenken. Natursåpen både rengjør treverket og bevarer beskyttelsen.

Mer informasjon:

Woca

Alanor

Osmo