

Stell godt med trebenken

Slik finner du ut om benken trenger olje.

Av Robert Walmann/ifi.no, ifi.no



Benkeplater på norske kjøkken utsettes gjerne daglig for harde slag fra kniver, glass, kjeler og sakser. Eller fukt og søl fra matlaging. Det betyr at platen trenger motstandskraft.

Unngå flekker og sprekker

Hvis overflaten ikke har nok styrke, vil den få flekker. Den kan også sprekke opp, og der kan det feste seg bakterier og smuss. Til slutt må du kanskje slipe ned hele platen og starte forfra.



SLITES BORT: Hver gang vi tørker av benken, forsvinner litt av overflatebehandlingen. Det betyr at vi av og til må sette inn benken med olje.

Enkel dråpetest

En enkel måte å sjekke om benken trenger olje på, er å dryppe noen dråper vann på overflaten. Hvis vannet trekker ned i benken, trenger den olje. Perler dråpene seg derimot, er det trygt en stund til.

LES OGSÅ: Ta dråpetesten nå!

Viktig vask

Før du pensler på ny olje, er det viktig med en grundig rengjøring. Den fjerner spor av gammel behandling, åpner porene i treverket og gjør at ny olje trekker bedre inn.

Slik får du kjøkkenbenken tilbake i fin form:

NB: Fremgangsmåte avhenger av hvilken olje du bruker. Følg alltid produsentens anvisninger.

Påfør et godt lag med rensemiddel på benkeplaten og skrubb med en grov, ren klut.

Når treverket er tørt, kan ny olje masseres inn i kjøkkenbenken.

Oljen finnes både pigmentert og ufarget. Vil du skifte farge, må benken slipes først.

Påfør godt med olje med lofri klut eller pensel, og la det trekke inn så lenge som anvist.

Hvor mange strøk du trenger, hvorvidt overskytende olje skal tørkes bort og hvordan flaten etterbehandles, avhenger av hvilket type produkt du bruker.



BEHANDLING: Sett inn benkeplaten med anvist mengde olje. Bruk en lofri klut eller pensel og la oljen trekke godt inn før du tørker av det overskytende.