Anwendungsinformationen

Pflegeanleitung für lebensmittelecht geölte Oberflächen

(wie Schneidebretter, Arbeitsplatten oder Salatschüsseln aus Holz)

Natürlicher Wuchs und die Struktur verleihen Holzgegenständen ihre besondere individuelle Note und werden zudem auch gerne als Gebrauchsgegenstände eingesetzt.

Durch eine Behandlung mit unseren speziellen lebensmittelechten Produkten, wie das Arbeitsplattenöl 280, dem Arbeitsplattenöl LF 283 (Lösemittelfrei) und dem lebensmittelechtem Holzpflegebalsam 311, wird der natürliche und lebendige Eindruck des Holzes hervorgehoben und die Oberfläche so vor Feuchtigkeit, Schmutz und mechanischer Beanspruchung geschützt.
So speziell behandelt können diese Holzgegenstände auch für den Kontakt mit Lebensmitteln problemlos eingesetzt werden.

Damit Sie viele Jahre Freude an diesen Holzprodukten haben, müssen bezüglich Gebrauch, Reinigung und Pflege einige Punkte beachtet werden.

Tägliche Reinigung (Flecken und Keime entfernen)

- *Feucht abwischen:* Wischen Sie die Oberfläche nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und etwas mildem, Spülmittel ab.
- *Gut abtrocknen:* Stehendes Wasser oder Staunässe dringt in das Holz ein und führt zu Flecken oder Rissen. Trocknen Sie das Holz nach der Reinigung immer direkt ab.
- *Keine Spülmaschine:* Geölte Holzgegenstände dürfen niemals in die Spülmaschine oder im Spülwasser eingeweicht werden, da das Holz sonst aufquillt und das Öl komplett ausgespült wird.
- *Keine scharfen Reiniger:* Verzichten Sie auf Scheuermilch, aggressive Fettlöser oder chemische Desinfektionsmittel, da diese das schützende Öl ablösen. Funktionsfähigkeit, Langlebigkeit und Sicherheit.

Regelmäßiges Nachölen (Auffrischen)

Wenn Wasser nicht mehr abperlt bzw. abläuft, sondern ins Holz einzieht, oder die Oberfläche sich rau und stumpf anfühlt, muss nachgeölt werden. In der Regel ist das alle **4 bis 8 Wochen** der Fall. Verwenden Sie ausschließlich unsere lebensmittelechten Arbeitsplattenöle 280/283 oder unser Holzpflegebalsam 311.

Hinweis: Normales Speiseöl (wie Oliven- oder Sonnenblumenöl) aus der Küche ist ungeeignet, da es in den Holzporen mit der Zeit ranzig wird und unangenehm riecht.

Die Anwendung:

1. Die Oberfläche muss absolut sauber und trocken sein (ggf. vorher mit feinem Schleifpapier leicht anschleifen).
2. Das Öl oder das Balsam mit einem fusselfreien Tuch oder Pinsel satt in Faserrichtung auftragen.
3. Etwa 15 bis 20 Minuten einziehen lassen.
4. Das überschüssige, nicht eingezogene Öl/Balsam mit einem trockenen Tuch komplett abwischen (sonst bleibt die Oberfläche dauerhaft klebrig).
5. Mindestens 24 Stunden gut durchtrocknen lassen, bevor wieder Lebensmittel darauf abgelegt werden.

Besonderer Hinweis: Mit Produkt getränkte Arbeitsmaterialien mit nicht durchgetrocknetem Öl, luftdicht in Metallbehälter/Wasser aufbewahren und dann entsorgen, da sonst Selbstentzündungsgefahr aufgrund des Pflanzenölgehaltes besteht.

ACHTUNG: Zur Erzielung optimaler Ergebnisse beachten Sie bitte die Technischen Merkblätter aller verwendeten Produkte. Diese erhalten Sie bei Ihrem Händler oder unter www.LEINOS.de. Die Angaben stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnisse und Erfahrungen. Sie stellen jedoch keine Zusicherung von Produkteigenschaften dar und begründen kein vertragliches Rechtsverhältnis.

LEINOS • Reincke Naturfarben GmbH • Industriestraße 3 • 21640 Horneburg, Germany
Tel. +49 (0) 41 63- 86 74 7-0 • info@LEINOS.de • www.LEINOS.de