



WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN EINER GRUNDBEHANDLUNG UND EINER PFLEGEBEHANDLUNG?

Grundbehandlung, auch Erstbehandlung genannt, wird ein rohes und unbehandeltes oder komplett abgeschliffenes Holzbrett zum ersten Mal behandelt. Dabei trägt man das Leinöl-Firnis in 2-3 Schichten auf das Holz auf.

Pflegebehandlung bezieht sich auf das Auffrischen einer schon behandelten Holzoberfläche. Dabei wird das Öl sparsam verwendet, um die Poren des Holzes wieder aufzufüllen und es frisch aussehen zu lassen. Einfach etwas Öl auf ein Tuch oder Pad geben und gleichmäßig über die saubere Oberfläche des Brettes wischen.



ANTWORTEN AUF HÄUFIGE FRAGEN

Ist der Leinöl-Firnis für Schneidebretter geeignet?

Ja, unser Leinöl-Firnis ist für Schneidebretter geeignet und lebensmittelecht geprüft. Es erfüllt die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und kann damit bedenkenlos auf Holzoberflächen verarbeitet werden, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Kann ich ein Olivenöl-behandeltes Brett mit Leinöl-Firnis ölen?

Viele Speiseöle wie Olivenöl oder Mineralöle sind „nicht-trocknende“ Öle. Sie härten nicht im Holz aus und können die Holzfasern aufweichen, was sich später kaum korrigieren lässt. Aus diesem Grund empfehlen wir, keine anschließende Pflegebehandlung mit OLI-NATURA Leinöl-Firnis durchzuführen.



ANTWORTEN AUF HÄUFIGE FRAGEN

Sind ölgetränkte Tücher selbstentzündlich?

Ja, Leinöl ist ein „trocknendes Öl“ und reagiert mit Luftsauerstoff, um auszuhärten. Dabei entsteht Wärme, die in zusammengeknüllten Lappen nicht entweichen und zu einem Wärmestau führen kann. Daher ölgetränkte Tücher am besten befeuchten und ausgebreitet im Freien trocknen lassen. Danach können sie sicher entsorgt werden. Der Leinöl-Firnis an sich ist allerdings nicht selbstentzündlich.

Wie stelle ich aus Leinöl-Firnis ein Halböl her?

Mischen Sie OLI-NATURA Leinöl-Firnis einfach im Verhältnis 1:1 mit OLI-NATURA Ölverdünner oder einem Balsamterpentin. Alternativ können Sie unseren Leinöl-Firnis in einem Glas im Wasserbad auf 30-40°C erwärmen, um die Eindringtiefe zu erhöhen.



TIPPS ZUR REINIGUNG

- Reinigen Sie das Holzschneidebrett sofort nach Gebrauch, um Verkrustungen zu vermeiden.
- Waschen Sie das Schneidebrett mit möglichst heißem Wasser ab und reinigen Sie es mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie das Brett anschließend gut ab und lassen Sie es aufrecht trocknen.
- Legen Sie das Holzschneidebrett niemals in die Spülmaschine.
- Wischen Sie beide Seiten feucht ab, um Verformungen zu verhindern.

PFLEGE-FLYER No. 4



PFLEGEBEHANDLUNG
VON HOLZ-SCHNEIDEBRETTERN
MIT OLI-NATURA LEINÖL-FIRNIS

GUT GEPFLEGT HÄLT EINFACH LÄNGER

Und weil das so ist, bieten wir Ihnen mit unserem **Pflege-Set № 4** die idealen Produkte für die Erstbehandlung und Pflege Ihrer hölzernen Schneidebretter und Küchenutensilien. In diesem praktischen Set finden Sie:

250 ml **OLI-NATURA Leinöl-Firnis** für tiefenwirksamen Schutz und Auffrischung von Holzoberflächen, einen **2in1 Schleifschwamm P220** für einen Feinschliff, zwei **weiße Pads** zum Einmassieren des Öls, ein **Ölsaugtuch** zur Entfernung überschüssigen Öls und **Einmalhandschuhe**, die Ihre Hände sauber halten.

Dieser informative Pflege-Flyer bietet nützliche Tipps zur optimalen Anwendung. Für eine anschauliche Demonstration können Sie den beigefügten QR-Code scannen, um unser hilfreiches Verarbeitungsvideo zu sehen.

Haben Sie noch Fragen? Wir sind für Sie da! Senden Sie Ihre Anfragen bitte an faq@oli-lacke.de und wir helfen Ihnen gerne weiter.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG



GRUNDBEDANDLUNG

- Das Schneidebrett muss sauber und trocken sein, bevor Sie es ölen. Sollte die rohe Holzoberfläche noch etwas rau erscheinen, schleifen Sie mit dem feinen Schleifschwamm P220 mit leichtem Druck entlang der Faserrichtung nach. Entfernen Sie anschließend den Schleifstaub.
- Gebinde schütteln und etwas Öl auf die Oberfläche geben. Sie können das Öl sowohl mit einem Pinsel oder dem weißen Pad in kreisenden Bewegungen auftragen. Sollte das Holz stellenweise schneller aufsaugen und trocken wirken, ölen Sie einfach ein bisschen nach.
- Lassen Sie das Öl je nach Größe der Oberfläche etwa 15-20 Minuten einziehen.
- Entfernen Sie anschließend das überschüssige Öl mit dem Ölsaugtuch oder Küchenpapier, bis kein Ölüberstand mehr vorhanden ist und das Holz sich handtrocken anfühlt.
- Lassen Sie das frisch geölte Schneidebrett über Nacht trocknen.
- Wiederholen Sie den Vorgang je nach Bedarf 1-2 Mal, um eine gute Sättigung des Holzes zu erreichen.
- Lassen Sie das Schneidebrett einige Tage an der Luft durchhärten, bevor Sie es nutzen.

PFLEGE BEDANDLUNG

- Das Schneidebrett muss sauber und trocken sein, bevor Sie es auffrischen.
- Das Gebinde vor Gebrauch gut schütteln. Etwas OLI-NATURA Leinöl-Firnis auf das weiße Pad oder ein Tuch (alte, aussortierte Baumwoll-T-Shirts sind ideale Tücher für diesen Zweck) geben und das Öl mit kreisenden Bewegungen in das Holz einmassieren.
- Lassen Sie das Öl je nach Größe der Oberfläche kurz einziehen.
- Entfernen Sie anschließend das überschüssige Öl mit dem Ölsaugtuch oder Küchenpapier, bis kein Ölüberstand mehr vorhanden ist und das Holz sich handtrocken anfühlt.
- Lassen Sie das frisch geölte Schneidebrett zirka 1-2 Tage an der Luft aushärten, bevor Sie es wieder verwenden.



OLI-NATURA LEINÖL-FIRNIS IST „NEW OLD SCHOOL“

Mit der neuen Wertschätzung für das traditionelle Holzhandwerk erlebt unser OLI-NATURA Leinöl-Firnis seine Renaissance. Ökologisch, vegan, lösemittelfrei und lebensmittelecht - natürlich zeitlos.

OLI NATURA Öle & Wachse®
ist eine registrierte Marke der
Oli Lacke GmbH | Bahnhofstr. 22 | D-09244 Lichtenau
Fon +49(0)37208-84-488 | faq@oli-lacke.de



www.oli-lacke.de



oli-natura-shop.de



[@oli_natura_](https://www.instagram.com/oli_natura_)



[YouTube](https://www.youtube.com/oli_natura_)