



PFLEGE-FLYER №. 4



1) WAS UNTERSCHIEDET GRUNDBEHANDLUNG VON PFLEGEBEHANDLUNG?

Bei der 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.

Mit einer Pflegebehandlung wird der Schutz einer bereits geölten, durch Beanspruchung verblassten Holzoberfläche erneuert und die Farbe wieder aufgefrischt. Einfach etwas Öl auf ein Tuch oder Pad geben und gleichmäßig über die saubere Oberfläche wischen.

2) IST DER LEINÖL-FIRNIS FÜR SCHNEIDEBRETTER GEEIGNET?

Ja, das Öl ist lebensmittelkontaktgeeignet, erfüllt die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, was von einem unabhängigen Prüflabor bestätigt wurde. Es ist zudem unbedenklich für Kinderspielzeug.

3) WIE HÄUFIG SOLL NACHGEÖLT WERDEN?

Die Häufigkeit der Pflegeintervalle hängt stark von der Beanspruchung ab. Wenn das Holz nicht mehr glatt ist, spröde, verblasst und trocken wirkt und Wasser nicht mehr effektiv abweist, ist es Zeit, das Schneidebrett mit Öl nachzupflegen.

4) KANN ICH EIN MIT OLIVENÖL EINGELASSENES BRETT MIT LEINÖL-FIRNIS NACHPFLEGEN?

Viele Speiseöle, wie Olivenöl, sind ‚nicht trocknende‘ Öle, die nicht im Holz aushärten und die Holzfasern aufweichen können. Eine Nachpflege mit Leinöl-Firnis kann dies später nicht mehr korrigieren.

5) SIND ÖLGETRÄNKTE TÜCHER SELBSTENTZÜNDLICH?

Ja, Leinöl ist ein ‚trocknendes Öl‘ und reagiert mit Luftsauerstoff. Dabei entsteht Wärme, die in zusammengeknüllten Lappen zu einem Wärmestau führen kann. Daher Tücher am besten befeuchten und ausgebreitet im Freien trocknen lassen. Das Leinöl-Firnis an sich ist allerdings nicht selbstentzündlich.

6) WIE REINIGE ICH MEIN SCHNEIDEBRETT RICHTIG?

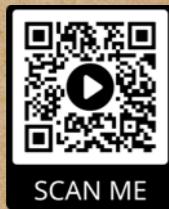
- Reinigen Sie das Holzschneidebrett nach jedem Gebrauch, um Verkrustungen zu vermeiden.
- Waschen Sie das Schneidebrett mit möglichst heißem Wasser ab und reinigen Sie es mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie das Brett anschließend sofort gut ab und lassen Sie es aufrecht trocknen.
- Legen Sie den Holzschneidebretter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

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

GUT GEPFLEGT HÄLT EINFACH LÄNGER

Und weil das so ist, bieten wir mit unserem Pflege-Set № 4 alles, was Sie für die Erstbehandlung und Pflege Ihrer Holz-Schneidebretter und Küchenutensilien brauchen: 250 ml OLI-NATURA Leinöl-Firnis (lebensmittelecht) zur Farbauffrischung und Pflege, einen Schleifschwamm für den Feinschliff, zwei Pads zum Einmassieren, ein Ölsaugtuch zum Auspolieren und Einmalhandschuhe.

Nützliche Tipps finden Sie in diesem Flyer oder scannen Sie den QR-Code für ein Anwendungsvideo. Bei Fragen schreiben Sie uns gerne an faq@oli-lacke.de. Wir helfen Ihnen weiter!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG



GRUNDBEHANDLUNG

- Das Schneidebrett sollte sauber und trocken sein. Falls die Holzoberfläche rau ist, schleifen Sie sie leicht mit einem feinen Schleifschwamm entlang der Fasern und entfernen den Schleifstaub.
- Schütteln Sie das Gebinde gründlich und tragen Sie das Öl entweder mit einem Pinsel auf oder massieren Sie es mit kreisenden Bewegungen des beiliegenden Pads ins Holz ein. Falls das Holz stellenweise schneller aufsaugt und trocken wirkt, ölen Sie einfach ein wenig nach.
- Lassen Sie das Öl je nach Größe der Oberfläche etwa 20 Minuten einziehen.
- Polieren Sie anschließend überschüssiges Öl mit einem Ölsaugtuch oder Küchenpapier aus, bis kein Ölüberstand mehr vorhanden ist und sich das Brett oberflächlich 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 frisch geölte Schneidebrett einige Tage an der Luft trocknen, damit das Öl vollständig im Holz aushärten kann, bevor Sie es wieder verwenden.

PFLEGEBEHANDLUNG

- Das Schneidebrett sollte sauber und trocken sein, bevor es mit Öl nachgeölt und aufgefrischt wird.
- Wenn sich die Holzfasern im Laufe der Zeit leicht aufgestellt haben und die Oberfläche rau wirkt, schleifen Sie diese mit einem feinkörnigen Schleifschwamm und leichtem Druck entlang der Faserrichtung sanft nach. Entfernen Sie anschließend den Schleifstaub.
- Schütteln Sie das Gebinde gründlich. Geben Sie etwas OLI-NATURA Leinöl-Firnis auf ein weißes Pad oder ein Tuch (alte, aussortierte Baumwoll-T-Shirts eignen sich dafür ideal) und massieren Sie das Öl mit kreisenden Bewegungen in das Holz ein.
- Lassen Sie das Öl je nach Größe der Oberfläche kurz einziehen.
- Polieren Sie anschließend überschüssiges Öl mit einem Ölsaugtuch oder Küchenpapier aus, bis kein Ölüberstand mehr vorhanden ist und sich das Brett oberflächlich handtrocken anfühlt.
- Lassen Sie das frisch geölte Schneidebrett 1-2 Tage an der Luft trocknen, damit das Öl vollständig im Holz aushärten kann, 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_)