



PORADNIK

ZABEZPIECZENIE

Drewniany blat kuchenny



ZABEZPIECZENIE: drewniany blat kuchenny

Witaj! Dziękujemy, że pobrałeś darmowy poradnik, z którego dowiesz się, jak prawidłowo zabezpieczyć drewniany blat kuchenny.

Kuchnia stanowi dla domowników bardzo ważne miejsce w rodzinnym życiu. Dużą wagę przywiązujemy do funkcjonalności tego pomieszczenia. Dlatego nierzadko pełni funkcję zarówno jadalni, jak i pokoju. Kuchnia a zwłaszcza blaty, muszą spełniać różne funkcje, dlatego drewniane powierzchnie przy codziennym użytkowaniu wymagają szczególnej ochrony.

Przy doborze odpowiedniej powłoki do drewnianych blatów bardzo ważnym elementem jest jej dopuszczenie do kontaktu z żywnością. W poradniku podpowiemy, jaki produkt zarówno chroni, jak i sprawdza się w kuchni.



Jaki produkt wybrać?

Czy wyobrażasz sobie sterylną kuchnię, w której nic się nie rozsypuje, nie wylewa i nie brudzi? Bo my nie. Kuchnia to żywioł, gdzie zawsze coś się dzieje. Dlatego tak kluczowe jest prawidłowe zabezpieczenie drewnianych blatów kuchennych.

Przemyślany wybór produktu to gwarancja ochrony i użyteczności przez długi czas. Zastanawiasz się, który produkt najlepiej sprawdzi się w tych wymagających warunkach? Odpowiadamy: olejowosk to najlepszy wybór.

Te powłoki są naturalne, a zatem w stu procentach bezpieczne dla twojego zdrowia. Zapewniają doskonałe zabezpieczenie drewna i pożądany wygląd przez długi czas.

Top-Olej do blatów kuchennych Osmo to powłoka na bazie naturalnych olejów i wosków opracowana specjalnie do drewnianych blatów kuchennych i mebli. Ten produkt będzie najlepszym wyborem.





Dlaczego Top-Olej do blatów kuchennych? Cztery powody.



PO PIERWSZE: **jest naturalny**. Powłoka została opracowana na bazie naturalnych olejów i wosków. W rezultacie jest zdrowa i ekologiczna. Drewno powstaje wskutek naturalnego procesu biologicznego. Stąd też surowiec najlepiej czuje się w towarzystwie preparatu zgodnego z prawami natury – tj. olejowosku.



PO DRUGIE: **cehuje go wysoka odporność na ścieranie, wilgoć i zaplamienia**. W kuchni to cechy niezbędne. Połączenie oleju i wosku scala ze sobą ich zalety. Wosk chroni drewno na zewnątrz, tworząc mikroporowatą warstwę, a oleje zabezpieczają od wewnątrz, wnikając głęboko w strukturę surowca. To trwałe i naturalne rozwiązanie.



Dlaczego Top-Olej do blatów kuchennych? Cztery powody.



PO TRZECIE: jest dopuszczony do kontaktu z żywnością zgodnie z normą EURO 1186 – część 5/14. Jest ekologiczny. Pozwala drewnu oddychać, a jednocześnie jest odporny na zabrudzenia, nie odpryskuje i nie pęka. Po wyschnięciu jest bezpieczny dla ludzi, zwierząt i roślin, według normy EN 71.3.



PO CZWARTE: jest prosty w zastosowaniu - nie potrzebujemy fachowca. Bez problemu poradzimy sobie sami - do it yourself. Olejowosku nie musimy cyklinować, a jak wiemy to wielkie przedsięwzięcie: zatrudnienie ekipy, odpowiednie przygotowanie terenu i dodatkowe koszty. Co więcej, punktowe naprawy czy renowacje, także możemy wykonywać samodzielnie. Nawet bardzo burzliwe życie rodzinne w kuchni, nie ma szans z profesjonalnym olejowoskiem na blaty kuchenne. Bez trudu zapewni ochronę np. przed plamami z kawy czy czerwonego wina.

Odpowiedni produkt wybrany? Czas przejść do rzeczy!

KROK 1

Zeszlifuj blat kuchenny

Zabezpieczasz nowy blat kuchenny z surowego drewna? Przeprowadzasz renowację, ponieważ blat wymaga odświeżenia? W obu przypadkach musisz zaopatrzyć się w średnio- i drobnoziarnisty papier ścierny. Aby pył nie osadzał się na twojej twarzy, przemyśl również zakup maski ochronnej lub okularów.

Szlifowanie rozpocznij od najgrubszego papieru ściernego, a zakończ na drobnym. Aby nie uszkodzić drewna, szlifuj wzdłuż usłojenia. Dzięki temu będziesz miał gwarancję, że nie powstaną ciężkie do usunięcia rysy.



KROK 2

Odpyl drewno

To nieodzowny element każdej pracy nad drewnianymi powierzchniami, z tego względu, że bez oczyszczenia mebla nie otrzymamy zadowalających efektów w postaci gładkiej tafli ochronnej powłoki. Skutkiem braku czystej nawierzchni będą pojawiające się bruzdy i pyłki, które w kontakcie z mokrą warstwą pozostaną na drewnianym blacie.

Do wykonania tego etapu użyj odkurzacza ze szczotkową końcówką. Na koniec lekko zwilżoną szmatką oczyść drewno z pozostałych drobin pyłu. Poczekaj do całkowitego wyschnięcia blatu.





KROK 3

Zabezpiecz pozostałe meble i podłogę

Zanim rozpoczniesz proces olejowania, upewnij się, że reszta mebli oraz podłoga w kuchni są odpowiednio zabezpieczone i nie ma ryzyka ich uszkodzenia. W tym celu użyj taśmy oraz folii malarskiej.



KROK 4

Olejowanie blatu kuchennego

Pamiętaj o równomiernym nakładaniu olejowosku na blat kuchenny. Do przeprowadzenia tego procesu użyj płaskiego pędzla z naturalnym włosiem, wałek z mikrofibry lub chusteczki easy pads. Po nałożeniu pierwszej warstwy odczekaj 20-30 minut i nadmiar oleju zetrzyj miękką szmatką. Położenie zbyt grubej warstwy Top-oleju lub brak odpowiedniej wentylacji może prowadzić do wydłużenia procesu schnięcia. Aby uzyskać wyższy połysk, na wyschniętą powłokę należy nałożyć cienko Środek do czyszczenia i pielęgnacji wosku Osmo (dostępny również w Spray'u), pozostawić do wyschnięcia i wypolerować.





KROK 5

Wypoleruj blat kuchenny

Jeśli chcesz, aby twój blat kuchenny uzyskał aksamitny połysk, pamiętaj o dokładnym jego wypolerowaniu. Do przeprowadzenia tego etapu użyj szmatek z miękkich tkanin, np. flaneli, filcu czy bawełny. Wykonuj dokładne okrężne ruchy, nie pomijając żadnego miejsca.

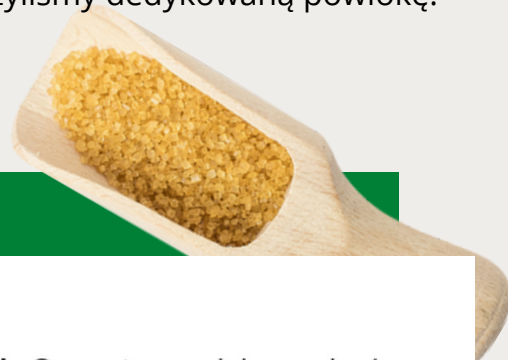
PAMIĘTAJ: Regularna konserwacja drewnianego blatu kuchennego jest konieczna, by utrzymać pożądany wygląd. Gdy zauważysz, że twój blat traci połysk, przeprowadź ją ponownie (średnio co 6 miesięcy).

[LINK DO VIDEO](#)
[INSTRUKCJI](#)



Osmo poleca

W asortymencie marki Osmo posiadamy wiele produktów najwyższej jakości, a z myślą o specjalnych potrzebach drewnianych blatów kuchennych stworzyliśmy dedykowaną powłokę.



Top-Olej do blatów kuchennych Osmo to powłoka na bazie naturalnych olejów i wosków opracowana specjalnie do drewnianych blatów kuchennych i mebli. Został stworzony na bazie naturalnych olejów i wosków roślinnych. Pozwala drewnu swobodnie oddychać, nie pęka, nie łuszczy się, ani nie odpryskuje. Pokryta nim powierzchnia jest odporna na zabrudzenia z wina, piwa, coli, kawy, herbaty, soków owocowych, mleka, wody itd. Zachowuje naturalne piękno drewnianych powierzchni, chroniąc je przed wilgocią i powstawaniem plam.

Po wyschnięciu ta ekologiczna powłoka jest bezpieczna dla ludzi, zwierząt i roślin



PRZYDATNE LINKI

[PRODUKTY DO
WEWNĄTRZ](#)

[AKCESORIA DO
OLEJOWANIA](#)

[PORADY
OSMO](#)

[AKTUALNOŚCI
OSMO](#)



ZAINSPIRUJ SIĘ!

Szukasz inspiracji? Wejdź na naszą stronę i zobacz najnowsze realizacje!

KLIKNIJ TU

