



OLEJ NATURALNY DO BLATÓW I AKCESORIÓW KUCHENNYCH

KARTA TECHNICZNA

Olej naturalny do blatów i akcesoriów kuchennych jest wyrobem na bazie oleju naturalnego. Powierzchnie mebli pokryte olejem uzyskują gładkość, co podwyższa ich walory estetyczne. Olej ma bardzo dobrą przyczepność do podłoża i penetrację w głąb drewna. Nie zawiera rozpuszczalników, nie emituje formaldehydu. Olej jest produktem dekoracyjnym chroniącym drewno przed zabrudzeniami oraz wilgocią.

Zakres stosowania	Olej naturalny do blatów i akcesoriów kuchennych przeznaczony jest do drewnianych i drewnopochodnych mebli oraz akcesoriów oraz elementów wyposażenia wnętrz mieszkalnych. Stosować go można do wszystkich rodzajów drewna z preferencją sosny, świerku i buku.
Kolorystyka	Bezbarwny.
Przygotowanie podłoża	Powierzchnie drewniane przeznaczone do barwienia powinny być czyste, odpowiednio wyszlifowane papierem ściernym nr 120–220 (w zależności od gatunku drewna) oraz pozbawione kurzu i żywicznych plam.
Przygotowanie wyrobu	Przed użyciem produkt należy wymieszać. Oleju nie należy rozcieńczać.
Aplikacja	Zawsze należy wykonać próbne olejowanie na oryginalnym drewnie by upewnić się, że otrzymany efekt spełni oczekiwania. Olej można nanosić natryskiem pneumatycznym lub hydrodynamicznym jak również pędzlem lub pakułami. W przypadku każdej warstwy po 15 minutach od nałożenia nadmiar oleju zetrzeć czystą i suchą szmatką wykonując okrężne ruchy. Po nałożeniu oraz wyschnięciu drugiej warstwy przeprowadzić test kropli wody. Nałożyć kroplę wody na pomalowaną olejem powierzchnię po czym obserwować jej zachowanie: jeżeli kropla rozlewa się nałożyć kolejną warstwę, jeżeli kropla jest „wypukła” i nie rozlewa się to ilość oleju na elemencie jest wystarczająca. Po upływie min. 4h, dla uzyskania specyficznych właściwości powłoki (gładkość) powierzchnię można spolerować bawełnianą szmatką (nie mechająca się), szczotką do oleju lub maszyną polerską. Dopuszcza się nałożenie maksymalnie trzech warstw produktu, zawsze należy to jednak ocenić indywidualnie w zależności od chłonności drewna. Olejowanie można wykonywać w temperaturze powyżej 5°C.
Suszenie	Olejowane elementy suszyć przez około 24h.
Mycie narzędzi	Wodą z detergentem. Po zakończonej pracy, szmatki i pakuły nasączone olejem do mebli należy wymyć dokładnie wodą lub spalić, gdyż istnieje groźba samozapłonu.
Pielęgnacja powierzchni	Wilgotną szmatką nasączoną wodą z lekkim detergentem.
Renowacja powierzchni	Zmatować uszkodzone miejsca drobnopiętnym papierem ściernym i następnie nałożyć Olej naturalny do blatów i akcesoriów kuchennych wg instrukcji stosowania.



OLEJ NATURALNY DO BLATÓW i AKCESORIÓW KUCHENNYCH

KARTA TECHNICZNA

Parametry techniczne:

Lepkość (kubek Forda 4; 20°C)	[s]	20-30
Gęstość (20°C)	[g/cm ³]	ok. 0,93-0,98
Czas wysychania powłoki w temp. 20°C	[h]	ok. 24

Opakowania	Opakowania plastikowe HDPE o pojemności: 250ml, 500ml
Wydajność teoretyczna	Okolo 10 do 12m ² z 1l oleju przy jednokrotnym nanoszeniu (przy wysokiej chłonności drewna wydajność może wynosić do 8m ²).
Okres gwarancji	24 miesiące od daty produkcji (w nie otwieranych pojemnikach).
Transport	W szczelnie zamkniętych opakowaniach w temperaturze nie przekraczającej 40°C.
Przechowywanie	W szczelnie zamkniętych opakowaniach z dala od ognia otwartego i źródeł ciepła w temperaturze nie przekraczającej 30°C. Nie wystawiać na działanie promieniowania słonecznego.

Data opracowania: 11.10.2019