

ENTRETIEN DES SURFACES DE TRAVAIL EN BOIS HUILÉ

Comme le bois massif connaît des irrégularités variables d'une planche à l'autre, comme les nœuds et la couleur. Cette propriété confère au bois massif son caractère unique.

Il est nécessaire de procéder, au besoin, à l'application d'une couche de finition afin de prévenir la dégradation de vos surfaces de travail et ainsi, en prolonger leur durée de vie.

Cette saturation d'huile empêche la pénétration des tâches en même temps qu'elle freine le mouvement de l'humidité dans le bloc tel que dans les fissures et les courbes. Une huile 100 % minérale et compatible avec l'alimentaire est une finition sûre pour l'utilisation d'une surface de travail destinée à un usage alimentaire.

La règle générale d'entretien se résume à huiler votre composante de bois une fois par mois ou plus selon votre utilisation afin de la préserver pendant de nombreuses années.

Application :

- Nettoyer toute trace de contaminant sur votre composante de bois (gras, poussière, etc.) au moyen d'un savon doux.
- Pour un résultat plus doux, sabler légèrement la surface avec un papier de ponçage (grain 400) afin de faciliter l'adhérence de la nouvelle couche d'huile en rendant la surface plus poreuse. Essuyer la surface au moyen d'un chiffon sec.
- Finalement, on applique la couche d'entretien. Puisqu'on applique de l'huile sur une surface ayant déjà été huilée, il suffit d'appliquer une mince couche et de la répandre partout avec une mèche de coton sec.
- Laisser pénétrer, 5 à 10 minutes et essuyer l'excédent.
- Laisser agir 1 à 24 heures.
- Prendre un chiffon de coton sec et polir votre plan de travail.



L'huile alimentaire est un produit inflammable si elle est chauffée fortement en présence d'une source d'ignition.

Après emploi, immerger les chiffons imprégnés d'huile dans de l'eau et les placer à l'extérieur dans un contenant de métal.

Éliminer le contenu conformément à la réglementation locale, régionale, nationale ou internationale en vigueur.