



Tipps rund um das Thema Küche



10 Tipps zur Behandlung von Küchenarbeitsplatten aus Massivholz

Holz ist ein Naturprodukt, das bei regelmäßiger Pflege im Laufe der Jahre immer schöner wird. Damit dieser natürlich lebendige Werkstoff in Würde altern kann, sollten Sie nachfolgende Ratschläge beherzigen:

- 1.) Massivholz ist ein hygroskopischer Werkstoff, der sich den raumklimatischen Gegebenheiten anpasst und somit Feuchtigkeit aufnehmen und abgeben kann. Achten Sie deshalb auf ein ausgeglichenes Raumklima und eine relative Luftfeuchtigkeit von 45% bis 55%.
- 2.) Küchengeräte die ständig Wärme nach unten abgeben, sollten auf eine wärmeabweisende Unterlage abgestellt werden, da es dort sonst zu punktueller Austrocknung und somit zu Riss- und Fleckenbildung kommen kann.
- 3.) Da die Massivholzplatte durch UV-Strahlung nachdunkelt, ist es ratsam die Küchengeräte die permanent auf der Platte stehen, von Zeit zu Zeit etwas zu verrücken um Kränze an diesen Stellen zu vermeiden.
- 4.) Zum Abstellen von heißen Töpfen sowie für Schneidarbeiten empfehlen wir die Verwendung eines geeigneten Untersetzers.
- 5.) Stehende Feuchtigkeit und längeres Einwirken von Wasser sind zu vermeiden, insbesondere im Bereich von Stoßfugen.
- 6.) Normale Verschmutzungen lassen sich unter Verwendung von etwas Seifenwasser einfach entfernen.
- 7.) Hartnäckige Flecken sind gegebenenfalls mit einem Schleifschwamm (P180) oder Schleifpapier (P240) zu entfernen. Diese Behandlung erfordert in der Regel ein Nachölen der Platte.
- 8.) Die Massivholzplatte muss in regelmäßigen Abständen nachgeölt werden. Machen Sie den Wassertropfentest:
 - Wassertropfen perlen ab – kein Nachölen erforderlich
 - Wassertropfen werden aufgesaugt – Nachölen dringend erforderlich
- 9.) Vor dem Nachölen sollte die gesamte Fläche gereinigt und fein angeschliffen werden. Schleifschwamm (P180) oder oder Schleifpapier (P240). Verwenden Sie ausschließlich speziell für den Küchenbereich entwickelte UV-stabile, biologische Pflegeöle.
- 10.) Nach der Verarbeitung sollten Sie die ölgetränkten Tücher unbedingt in einem luftdichten Glasbehälter aufbewahren, da Selbstentzündungsgefahr besteht.