

*onderhouds- en  
gebruiksvoorschrift*

# **Massief Edelhout**



[www.erbi.nl](http://www.erbi.nl)

OHMHL2010-1

## **Wat is Massief Edelhout**

Massief Edelhout is een volledig natuurlijk materiaal. De uitstraling van het Massief Edelhout hangt af van de omstandigheden waaraan het hout wordt blootgesteld en de speciale eigenschappen die elk type hout afzonderlijk bezit. Deze kenmerken benadrukken de charme en het karakteristieke van Massief Edelhout, waardoor elk product uniek is.

## **Eigenschappen Massief Edelhout**

- Afhankelijk van de houtsoort, kunnen knoesten, zandkorrels, kleine scheurtjes, krassen, butsen of groeven te zien zijn. Dit zijn geen onvolkomenheden in het hout, maar natuurlijke en onderscheidende kenmerken van het hout, veroorzaakt door takken verankerd in het hout en bovendien afhankelijk van de groeiomstandigheden van de boom.
- Binnen zes maanden zal uw Massief Edelhouten werkblad 'rijpen' dan wel zijn definitieve kleur krijgen; het oppervlak zal een meer uniforme kleur vertonen. Het rijpingsproces hangt af van de houtsoort, oppervlaktebehandeling en de invloed van het licht. Zo zal op plaatsen waar uw werkblad wordt blootgesteld aan direct zonlicht, het hout lichter worden en op plaatsen waar het in de schaduw ligt, donkerder. Denk er ook aan dat sommige houtsoorten op uw kleding kunnen afgeven.
- Voorts kan het mogelijk zijn dat u 'krassen/spletten' ziet: dit zijn natuurlijke gebeurtenissen en kunnen met was gedicht worden. Neem hierover contact op met uw keukendealer.
- Daar Massief Edelhout een levend/natuurlijk product is en altijd zal reageren op vochtigheidsveranderingen in de lucht, is het essentieel dat de relatieve vochtigheid in de kamer ongeveer 50% is. Dit is de normale vochtigheidsgraad in een kamer bij een temperatuur van 20 graden Celsius. Omdat hout vocht opneemt en afgeeft, werkt het en zet het in de bladdiepte uit. Zowel de binnen- als buitenvochtigheidsgraad varieert, afhankelijk van het jaargetijde. Indien Massief Edelhouten werkbladen aan een constante hoge vochtigheidsgraad worden blootgesteld, zullen ze meer dan de normale 3-5 mm per 600 mm diepte werkblad uitzetten.



## Gebruiksadvies

- Voor het welzijn van het werkblad (en van mensen) is een gezonde leefomgeving met een relatief vochtigheidspercentage van ongeveer 50% vereist. Daarom raden wij aan dat u uw huis regelmatig ventileert.
- Plaats hittegevend huishoudelijke apparatuur, zoals koffiezetapparaten, niet direct op een Massief Edelhouten werkblad, maar op een hittebestendig plateau om verkleuring, uitdroging en scheuren te voorkomen.
- Vlakbij de kookplaten en ovens zal het Massief Edelhout onder invloed van warmte sneller uitdrogen. Dit geldt ook rondom de spoelbakken, boven ovens, vaatwassers en wasmachines. Regelmatig onderhoud is daarom essentieel om uitdrogen, verkleuring en scheuren te voorkomen.
- Gebruik altijd onderzetters om uw werkblad te beschermen tegen hitte, stoom of gekleurde voorwerpen, zoals potten, pannen, vazen en bloempotten. Gebruik altijd een snijplankje indien u scherpe gereedschappen gebruikt.
- Laat geen water op het werkblad achter van natte doekjes, kopjes, borden, vazen enz. Droog direct resten van vloeistoffen.
- Laat nooit een zeppomp langdurig op dezelfde plek staan. Deze wordt vochtig aan de onderzijde en veroorzaakt kringen in het hout.
- Gebruik nooit staalwol of grof schuurpapier op het oppervlak. Indien polijsten noodzakelijk is, gebruik dan heel fijn korrelig schuurpapier, minimaal korrel 180 of fijner.
- Indien het werkblad een overstek heeft, zonder onderkasten, raden wij aan beide kanten van het werkblad te onderhouden.
- Polijstkussens of doeken die voor olie zijn gebruikt, zijn licht ontvlambaar. Was gebruikte polijstkussens in een sopje of bewaar ze in een afgesloten glazen pot.
- Olie kan van kastdeurtjes en spoelbakken met wasbenzine, spiritus of terpentijn verwijderd worden.
- Ga nooit op het blad staan of zitten.

## Meer weten over onderhoud en gebruik?

Met dit Onderhoudsvoorschrift stelt Erbi u in staat om uw blad op de juiste manier te onderhouden. Zijn er desondanks vragen over het onderhoud, neemt u dan contact op met:

Erbi B.V.  
Afd. Consumentenvoorlichting,  
Postbus 129,  
2400 AC Alphen aan den Rijn  
T: (0172) 46 01 30  
E: [info@erbi.nl](mailto:info@erbi.nl)  
W: [www.erbi.nl](http://www.erbi.nl)



## Plantaardige neutrale olie

### Regelmatig onderhoud

Neem uw blad regelmatig af met de gebruikelijke (zachte) schoonmaakmiddelen. Let op: gebruik nooit agressieve onderhoudsmiddelen, schuurpoeders, geconcentreerde zeep / reinigingsmiddelen of zachte groene zeep.

### Intensief onderhoud

1. Voor gebruik de fles goed schudden.
2. Breng met behulp van de schuurpad een dunne laag olie aan en beweeg de pad in de lengterichting (nerven) van het hout.
3. Laat de olie gedurende vijf minuten intrekken.
4. Verdeel de overtollige olie over de 'droge' plekken. Verwijder de rest van de olie met een katoenen doek. Geef de kopse kant een extra behandeling.
5. Na ongeveer 15 tot 30 minuten: polijst het werkblad met een katoenen doek / wit polijstkussen. Polijsten met olie zorgt voor een zeer glad en fraai oppervlak.
6. Gedurende de volgende 12 uur het werkblad niet gebruiken.

Let op: frequenter onderhoud is nodig bij kookplaten, boven ovens, vaatwassers en met nadruk de binnenzijdes van de spoelbakuitsparing.

- Indien u de werkbladen na het oliën niet afneemt, kunnen ze vettig en kleverig worden. Indien dit het geval is kunt u het werkblad schuren met schuurpapier beginnend met korrel 100 en vervolgens met korrel 150. Daarna dient u opnieuw olie aan te brengen. Sommige houtsoorten nemen de olie anders op dan andere houtsoorten en kunnen soms in het begin wat vaal glanzend/dof er uit zien. Dit zal echter verdwijnen als het werkblad verzadigd is van olie.
- Een deukje kan verholpen worden door olie in het gebied met het deukje te polijsten. In het deukje wat water aanbrengen. Als de deuk aan de rand van het werkblad zit, gebruik dan een natte keukenrol. Als de deuk niet verdwijnt, probeer de deuk te stomen met een heet soldeerijzer of met de punt van een strijkijzer. Let op: gebruik altijd een natte keukenrol tussen het werkblad en het soldeerijzer/strijkbout!
- Wanneer het werkblad schraal aanvoelt kunt u het schuren met fijn schuurpapier (korrel 220) in de lengterichting van het hout (nerven). Vervolgens gaat u het werkblad zoals gebruikelijk oliën waarbij u in de olie mag schuren om een extra glad oppervlak te krijgen. Onthoud dat u het werkblad tweemaal in de olie zet alvorens het weer in gebruik te nemen om een goed beschermend oppervlak te krijgen.



## Stappenplan na montage

1. Controleer het blad op beschadigingen en meld eventuele beschadigingen direct bij uw (keuken-) leverancier. Let op: uw blad kan tintverschillen vertonen ten opzichte van de monsters of showroombladen; dit is inherent aan het materiaal.
2. Behandel direct na de montage het blad met de standaard meegeleverde onderhoudsset volgens het onderhoudsadvies van Erbi.
3. Herhaal de behandeling totdat waterdruppels op het blad blijven parelen. Als het water daarentegen in het hout dringt dient uw werkblad opnieuw behandeld te worden.
4. De behandeling in de eerste maand 2 tot 3 keer uitvoeren en daarna één keer per kwartaal. De frequentie zal mede afhankelijk zijn van de houtsoort.

### Opmerkingen:

- Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Beschadigingen als gevolg van normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.
- Mocht u vragen of opmerkingen hebben over uw blad, neemt u dan zo snel mogelijk contact op met uw (keuken) leverancier.

