

NEDSLIDT BORDPLADE

Køkkenbordsplader i træ fravælges af mange, fordi de kræver vedligeholdelse. Men det er faktisk slet ikke så svært.

Selv den ældste bordplade kan vækkes til live igen. Og når den først er slebet og olieret, er den nem at holde ved lige.

En køkkenbordsplade i træ er utrolig flot – når den er ny.

Mange glemmer dog, at det er nødvendigt at vedligeholde den. Der skal faktisk ikke så meget til. En let slibning med korn 400 og en gang olie et par gange om året er i virkeligheden alt, der skal til. Er skaden alligevel sket, så er der heldigvis håb forude. En af de rigtig gode ting ved en bordplade af træ er nemlig, at den (næsten) altid kan fikses. Det kræver lidt

gåpåmod og tålmodighed, men til gengæld får du noget, der ligner en splinterny bordplade, uden at udskifte noget som helst.

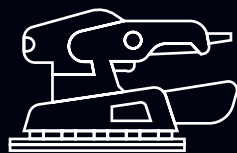
Vi viser dig hele processen fra start til slut: Vi viser, hvordan du renser pladen nemmest, hvilke slibemaskiner du skal bruge, hvilket slibepapir der er det rigtige – og så fortæller vi dig selvfølgelig også, hvordan en bordplade olieres korrekt, så du ved, hvordan den skal vedligeholdes fremover. □

DET SKAL DU BRUGE

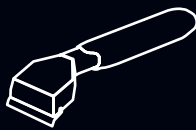
Bordpladen kan naturligvis slibes ved håndkraft, men resultatet er **unægteligt bedre med det rigtige værktøj.**



TREKANTSLIBER



EXCENTERSLIBER



SKRABEJERN

DERFOR ER DET GÅET GALT

Her er det tydeligt, at bordpladen har været forsømt. Heldigvis kan det reddes med knofedt, slibepapir og olie.

■ Fugtskjolder ved håndvasken.

Hvis overskydende vand ikke fjernes fra bordpladen, kommer der hurtigt mørke skjolder på pladen.

■ Damp fra opvaskemaskinen.

Hvis ikke undersiden af pladen er forseglet ved opvaskemaskinens åbning, kan den opstigende damp hurtigt ødelægge pladen.

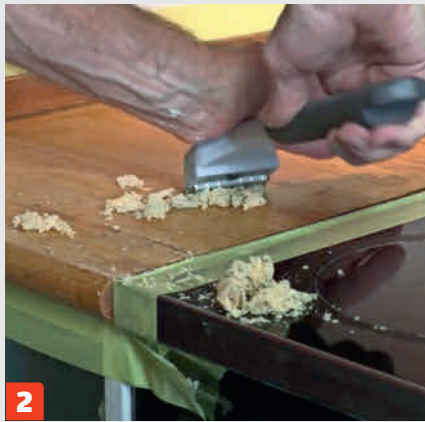
■ Manglende vedligehold.

En træbordplade skal olieres minimum et par gange om året.

SÅDAN GØR DU



1 **Rens bordpladen.** Start med at vaske bordpladen grundigt. Brug trærens og en skuresvamp for at være sikker på, at alt fedt og skidt er væk. Trærens skal blandes med lunkent vand inden brug.



2 **Et skrabejern er vejen frem,** hvis fladen er meget fedtet. Uden det vil det koste alt for meget tid og slibepapir.



3 **Begynd at slibe, når fladen er tør.** Brug en excentersliber til de store flader. I hjørnerne kan der med fordel anvendes en trekantsliber. Start med at slibe med korn 60-80, til du rammer rent træ.



Når bordpladen er slebet i bund med det grove slibepapir, er det tid til at slette slibesporene. Start med at mellemslibe pladen med korn 120, tør fladen af med en fugtig klud, og slib så hele bordpladen igen – denne gang med korn 180. Denne fremgangsmåde fortsættes, til du er tilfreds. Rækkefølgen kan hedde 80, 120, 180, 240, 320, 400.



5 **Inden oliering skal alt støv fjernes.** Støvsugeren tager det meste, men de sidste fine partikler skal fjernes med en hårdt opvredet, frugfri klud.



6 **Fordel et jævnt lag olie ud** på bordpladen. Massér olien ned i pladen, og lad det tørre i 20 minutters tid. Herefter poleres pladen med en tør klud, til overfladen er glat. Gentag processen, til pladen er helt mættet.