

Tache de surface

Faire disparaître une tache de surface sur un comptoir fini à l'Huile Polymérisée



Ce problème survient généralement lorsqu'un liquide coloré stagne en surface ou lorsqu'un liquide chaud est renversé sur le comptoir. L'exemple typique est un verre de vin ou une tasse de café oubliés sur le comptoir.

Articles requis pour la restauration de la surface de votre comptoir :



Huile polymérisée



Bloc à poncer



Ponceuse orbitale



Laines d'acier &
papiers à poncer



Chiffons

Instructions : À l'aide du bloc à poncer muni du papier 150 grains, poncer la partie tachée dans la direction du grain du bois jusqu'à ce que celle-ci disparaisse. Si la tache est tenace, utiliser une ponceuse orbitale munie d'un papier 120 grains. Après avoir fait disparaître la tache, poncer la surface avec le papier 150 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier sablé 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur.

Appliquer une couche d'huile polymérisée avec un chiffon. Attendre 5 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec une laine d'acier 0000. Essuyer de nouveau avec un chiffon. Il est très important de bien essuyer l'excès d'huile non absorbée par le bois sinon l'excédent d'huile va former une couche gommeuse en surface. Si cela se produit, reprenez les étapes à partir du début.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à l'huile polymérisée est très facile à restaurer. Ne soyez donc pas alarmés par une surface rugueuse ou des taches.

MISE EN GARDE:

1. Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire.
2. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.
3. Les chiffons imbibés d'huile peuvent provoquer un feu. Immergez vos chiffons avant de les jeter.
4. Ce produit contient de l'huile de noix d'abrasin et peut provoquer une réaction allergique aux personnes allergiques aux noix.

Tache de surface

Faire disparaître une tache de surface sur un comptoir fini à la **Cire d'abeille Bizzz^{MC}**



Ce problème survient généralement lorsqu'un liquide coloré stagne en surface ou lorsqu'un liquide chaud est renversé sur le comptoir. L'exemple typique est un verre de vin ou une tasse de café oubliés sur le comptoir.

Articles requis pour la restauration de la surface de votre de comptoir :



Cire d'abeille
Bizzz^{MC}



Bloc à poncer



Ponceuse orbitale



Laines d'acier &
papiers à poncer



Chiffons

Instructions : À l'aide du bloc à poncer muni d'un papier 150 grains, poncer la partie tachée dans la direction du grain du bois jusqu'à ce que celle-ci disparaisse. Si la tache est tenace, utiliser une ponceuse orbitale munie d'un papier 120 grains. Après avoir fait disparaître la tache, poncer la surface avec un papier 150 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur.

Appliquer une couche de cire d'abeille Bizzz^{MC} et polir avec un chiffon.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à la cire d'abeille Bizzz^{MC} est très facile à restaurer, ne soyez donc pas alarmés par une surface rugueuse ou des taches.

MISE EN GARDE:

1. Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire.
2. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.

Surface rugueuse au toucher

Adoucir une surface rugueuse d'un comptoir fini à l'Huile Polymérisée



Ce problème survient généralement lorsqu'un liquide est en contact prolongé avec le bois. On le rencontre régulièrement sur les comptoirs neufs.

Articles requis pour la restauration de la surface de votre de comptoir :



Huile polymérisée



Bloc à poncer



Papiers à poncer



Laines d'acier



Chiffons

Instructions : Poncer la surface rugueuse à l'aide du bloc à poncer muni d'un papier 150 grains. Dès que la surface est lisse au toucher, cessez de poncer. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur.

Appliquer une couche d'huile polymérisée avec un chiffon. Attendre 5 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec une laine d'acier 0000. Essuyez de nouveau avec un chiffon. Il est très important de bien essuyer l'excès d'huile non absorbée par le bois sinon l'excédent d'huile va former une couche gommeuse en surface. Si cela se produit, reprenez les étapes à partir du début.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à l'huile polymérisée est très facile à restaurer. Ne soyez donc pas alarmés par une surface rugueuse ou des taches.

MISE EN GARDE:

1. Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire.
2. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.
3. Les chiffons imbibés d'huile peuvent provoquer un feu. Immergez vos chiffons avant de les jeter.
4. Ce produit contient de l'huile de noix d'abrasin et peut provoquer une réaction allergique aux personnes allergiques aux noix.

Surface rugueuse au toucher

Adoucir une surface rugueuse d'un comptoir fini à la **Cire d'abeille Bizzz^{MC}**



Ce problème survient généralement lorsqu'un liquide est en contact prolongé avec le bois. On le rencontre régulièrement sur les comptoirs neufs.

Articles requis pour la restauration de la surface de votre de comptoir :



Cire d'abeille
Bizzz^{MC}



Bloc à poncer



Papier à poncer



Laines d'acier



Chiffons

Instructions : Poncer la surface rugueuse à l'aide du bloc à poncer muni d'un papier 150 grains. Dès que la surface est lisse au toucher, cesser de poncer. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur.

Appliquer une couche de cire d'abeille Bizzz^{MC} et polir avec un chiffon.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à la cire d'abeille Bizzz^{MC} est très facile à restaurer, ne soyez donc pas alarmés par une surface rugueuse ou des taches.

MISE EN GARDE:

1. Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire.
2. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.

Égratignures et marques de couteaux

Faire disparaître une tache de surface sur un comptoir fini à l'Huile Polymérisée



Articles requis pour la restauration de la surface de votre de comptoir :



Huile polymérisée



Bloc à poncer



Ponceuse orbitale



Laines d'acier & papiers à poncer



Chiffons

Instructions : À l'aide du bloc à poncer muni d'un papier 150 grains, poncer la partie à restaurer dans le sens du grain du bois jusqu'à ce que les égratignures ou les marques de couteaux disparaissent. Si les égratignures ou les marques sont encore visibles, utiliser une ponceuse orbitale munie d'un papier 120 grains. Après avoir fait disparaître les égratignures, poncer avec le bloc muni d'un papier sablé 150 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Poncer à nouveau légèrement la surface avec le bloc muni du papier sablé 180 grains. Dès que la surface est lisse, cesser de poncer. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur.

Appliquer une couche d'huile polymérisée avec un chiffon. Attendre 5 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec une laine d'acier 0000. Essuyer de nouveau avec un chiffon. Il est très important de bien essuyer l'excès d'huile non absorbée par le bois sinon l'excédent d'huile va former une couche gommeuse en surface. Si cela se produit, reprenez les étapes à partir du début.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à l'huile polymérisée est très facile à restaurer. Ne soyez donc pas alarmés si votre comptoir se trouve écorché par vos activités de cuisine.

MISE EN GARDE:

1. Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire.
2. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.
3. Les chiffons imbibés d'huile peuvent provoquer un feu. Immergez vos chiffons avant de les jeter.
4. Ce produit contient de l'huile de noix d'abrasin et peut provoquer une réaction allergique aux personnes allergiques aux noix.

Égratignures et marques de couteaux

Faire disparaître une tache de surface sur un comptoir fini à Cire d'abeille Bizzz^{MC}



Articles requis pour la restauration de la surface de votre de comptoir :



Cire d'abeille
Bizzz^{MC}



Bloc à poncer



Papier à poncer



Laines d'acier



Chiffons

Instructions : À l'aide du bloc à poncer muni du papier 150 grains, poncer la partie à restaurer dans le sens du grain du bois jusqu'à ce que les égratignures ou les marques de couteaux disparaissent. Si les égratignures ou les marques sont encore visibles, utiliser une ponceuse orbitale munie d'un papier sablé 120 grains. Après avoir fait disparaître les rayures, poncer avec le bloc muni d'un papier sablé 150 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Poncer à nouveau légèrement la surface avec le bloc muni du papier sablé 180 grains. Dès que la surface est lisse, cesser de poncer. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur.

Appliquer une couche de cire d'abeille Bizzz^{MC} et polir avec un chiffon.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à la cire d'abeille Bizzz^{MC} est très facile à restaurer. Ne soyez donc pas alarmé si votre comptoir se trouve écorché par vos activités de cuisine.

MISE EN GARDE:

1. Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire.
2. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.