



À la sortie de notre atelier, nos plans de travail ont tous reçu plusieurs couches de finition sous huile alimentaire haut grade faite main. En fonction de l'utilisation plus ou moins intensive de la surface, il sera nécessaire de procéder à un entretien régulier. Une couche d'huile sera requise à fréquence variable selon l'apparition des traces de coups de couteaux et des zones de travail plus mates résultant du travail répété dans des zones précises.

Cette procédure d'application, bien que sommaire, constitue un excellent guide afin de réaliser l'entretien régulier de nos plans de travail spécifique à notre finition.

Suivre avec attention les étapes d'application pour un succès sans équivoque.

PROCÉDURE:

#1 Nettoyer la surface au moyen d'un savon doux. Enlever toute trace de gras. Bien essuyer.

#2 Pour un résultat plus soyeux, sabler manuellement au moyen d'un papier de ponçage grid 400 la surface à traiter. Essuyer tout résidu au moyen d'un chiffon sec.

#3 De votre contenant, laisser couler au centre du plan de travail une quantité d'huile suffisante pour recouvrir la pièce entière à l'aide d'un chiffon de coton mince en terminant par le contour.

#4 Utiliser le chiffon imbibé d'huile afin de lisser le plan de travail de long en large pour bien étendre l'huile sans laisser de surplus apparent.

#5 Environ 4 à 8 heures suivant l'application, il est important d'essuyer, voire de polir, la pièce vigoureusement au moyen d'un chiffon sec afin de supprimer le surplus d'huile. Il est recommandé d'exécuter l'essuyage à répétition pour un meilleur résultat.

#6 Il est possible de répéter plusieurs fois la procédure, incluant le ponçage décrit à l'étape #2, pour obtenir une meilleure qualité de finition et durabilité.

Après plusieurs années de services, tout plan alimentaire nécessitera un sablage en profondeur afin de corriger les marques de couteaux les plus profondes. Le cas échéant, préalablement à cette procédure d'application, effectuer un sablage avec une simple ponceuse électrique orbitale munie d'un papier grid 120, voire grid 220, en fonction de l'usure de la pièce.

De même, certaines pièces ayant subi un manque d'entretien ou encore une acclimatation dans un environnement avec un taux d'humidité relative sous 35 % pourraient voir apparaître des fendillements du bois. Le cas échéant, un simple bouche-pores suivi de notre procédure suffira pour corriger les avaries mineures.



L'HUILE ALIMENTAIRE EST UN PRODUIT INFLAMMABLE. Après emploi, les chiffons imprégnés d'huile doivent être immergés dans l'eau pour ensuite être jetés à l'extérieur afin d'éviter des phénomènes d'autocombustion.