



Surface rugueuse

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 comptoir Bizier.



Huile polymérisée



Bloc à poncer



Papier sablé



Laine d'acier



Chiffon

Poncer la surface rugueuse à l'aide du bloc à poncer muni d'un papier à poncé 150 grains. Dès que la surface est lisse au toucher, cesser de poncer. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Poncer à nouveau la surface avec un papier 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur. Appliquer une couche d'huile avec un chiffon. Attendre 15 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec une laine d'acier ou un chiffon. Essuyer de nouveau avec un chiffon propre. 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. **Attention, les chiffons imbibés d'huile peuvent provoquer un feu. Immergez vos chiffons avant de les jeter. Ce produit contient de l'huile de noix d'abrasin et peut provoquer une réaction allergique.** Nous vous recommandons d'attendre au moins trois 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 alarmé par une surface rugueuse ou des taches.

Mise en garde

Il ne faut jamais laisser pendant une longue période 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. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit non restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.

