BIOR
Il lusso. In cucina.

Wie reinigt man Naturholz?

Die Küche muss täglich gereinigt werden, jedes Mal, wenn Essen zubereitet worden ist.
Mit einem weichen, mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen und vorsichtig trocknen.
Folgen Sie für eine effektive und dennoch schonende Reinigung immer der Richtung der Holzmaserung.

Bei anhaltenden Flecken können Sie zum Reinigen des Holzes spezielle flüssige Reinigungsmittel verwenden, die keine Wachse oder Polituren enthalten. Spülen Sie die Oberfläche nach dem Auftragen sehr gut ab und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben. Trocknen Sie anschließend vollständig mit einem weichen Tuch.

Natürliche abhilfen

Weißer Essig ist die ideale Lösung zur Desinfektion und Reinigung aller natürlichen Holzoberflächen.
Diese Lösung verhindert die Bildung von Bakterien.

Bereiten Sie eine Mischung vor mit:
1/2 l heißem Wasser, 5 Tropfen Spülmittel und einem Glas weißem Essig.

Alles gut mischen und ein Mikrofasertuch in die Lösung eintauchen, auswringen und auf alle Holzoberflächen verteilen.