

無垢素材のスプーン、カッティングボード等のオイルでのお手入れの仕方

まずは基本から。

食器洗い洗浄機はNGです。

洗う場合はスポンジで優しく洗いよく乾かしてください。

オイル仕上げのものは化学的なウレタン塗装されたものとは違い

オイルを木部に浸透させる仕上げ方法です。堅い膜を作るわけではないので、耐久性に劣ります。しかし、膜を作るわけではないので触れている部分は木部になります。

木そのものの質感を感じることができることが人気の仕上げ方法です。

ウレタン塗装では表現出来ない自然な仕上がりも特徴です。

では、お手入れ方法に移ります。

使用しているうちに表面が、がさついてきて艶も消えていきます。

用意するのは、オリーブオイル少々とペーパータオルです。

ペーパータオルにオリーブオイルを染み込ませて塗り込んでいきます。オリーブオイルをたっぷり塗ってしまうと乾かなく

ベタつく恐れがありますので、少量をよく伸ばして塗ります。

がさつきがひどい場合やキズがついてしまった時は、オイルを塗る前にサンドペーパーで表面を磨いてください。その後オイルを塗ると、がさつきも無くなりキズも目立たなくなります。

(サンドペーパーの粗さは、がさつき程度であれば#240~340くらい、欠けなど大きいめのキズは#80くらいの粗目のものから次第に細かい番手で調整してください。サンドペーパーは最近100円均一ショップでも販売しています。)

お手入れをすることで、見た目も購入時の状態に近づきます。肌触りもよくなりますので、木のカトラリーをお使いの方は定期的にお手入れをすることをオススメします。

また、インターネットで検索ワードに、「無垢素材、お手入れ方法、 取り扱い スプーン、カッティングボード お皿」などで検索していただきますと、色々なショップ様や作家さまなどのアドバイスが載っていますので、興味のある方は色々勉強になると思います。