

Schutzanstrich für Möbel mit Lebensmittelkontakt

Artikel vom 12. Oktober 2021



Bild: Osmo

Die Osmo Holz und Color GmbH & Co. KG hat mit dem »Top Oil« einen Schutzanstrich

für Küchenarbeitsplatten, Schneidebretter und Tischoberflächen aus Holz, Kork oder OSB entwickelt. Der lebensmittelechte Anstrich basiert auf einer natürlichen Öl-Wachs-Kombination und schützt laut Hersteller zuverlässig gegen Abrieb, Schmutz und Flüssigkeiten. Das Öl dringt dabei tief in das Holz ein, während die Wachse eine schützende Schicht bilden. In Bereichen, in denen Oberflächen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollen diese nicht nur vor Feuchtigkeit und Verschmutzung geschützt werden, es ist auch ein Anstrich notwendig, der gesundheitlich unbedenklich ist: Der Schutzanstrich schafft eine widerstandsfähige, pflegeleichte und wasserabweisende Oberfläche, auf der Schneidearbeiten, Fettspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten keine bleibenden Spuren hinterlassen sollen. Alle getrockneten Anstriche seien so konzipiert, dass sie keinerlei Stoffe abgeben, die den Geschmack, den Geruch oder das Aussehen der Lebensmittel beeinträchtigen. Die Lebensmittelechtheit wurde laut Herstellerangabe durch die Prüfverfahren nach der Euro-Norm EN1186, Teil 5/14 bestätigt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Norka GmbH & Co. KG

Weidestr. 122a D-22083 Hamburg 040 513009-0 info@norka.de www.norka.de Firmenprofil ansehen

DWD Concepts GmbH

Auf dem Brümmer 2a D-44149 Dortmund 0231 993318-0 info@dwd-concepts.de www.dwd-concepts.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag