

Schutzanstrich für Möbel mit Lebensmittelkontakt

Artikel vom 12. Oktober 2021
Einrichtung und Gestaltung



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

Messerle GmbH

Neue Landstr. 91

A-6841 MÄDER

0043 5523 5991 0

info@messerle.com

www.messerle.at

[Firmenprofil ansehen](#)
