Dette kan ødelegge kjøkkenbenken

****

**Vannsøl og varme er benkeplatens verste fiender. Her er rådene for å få platen til å vare lenge.**En benkeplate tåler ikke alt. Dersom du behandler den feil, kan du forkorte levetiden med flere år.

– Benkeplaten er i de fleste tilfeller det verste som kan gå i stykker på kjøkkenet ditt. Det er dyrt og vanskelig å bytte den, og leveringstiden kan være lang. Derfor er det viktig å passe godt på den, sier administrerende direktør Atle Bakke i Elkjøp, som hvert år selger over 15.000 benkeplater i Norden.

Benkeplater i massivt tre tåler vann dårligere enn mange tror.

– Ligger det ofte vannrester rundt vasken og platetoppen, vil benkeplaten etter hvert tørke og sprekke opp. Da må den slipes ned og oljes på nytt. I verste fall må hele platen byttes, sier Bakke.

Bare benkeplater av stein tåler høy varme. På plater av tre, laminat, avonite, og til og med kvarts, bør du være forsiktig med varme gryter.

– Det er fort gjort å glemme seg og dra en varm kjele rett av og ned på kjøkkenbenken. Da kan det fort bli et brennmerke som er vanskelig å bli kvitt. Bruk alltid underlag under gryter, sier Bakke.

**Laminat mest populært**

De fleste velger benkeplate i laminat, som både er den rimeligste løsningen og den benkeplaten som tåler det meste best.

– Laminatplater lages i mange forskjellige farger og størrelser, er holdbare og er lette å rengjøre. Derfor er de mest populære. 70 prosent av alle benkeplatene vi selger er av laminat. Resten fordeler seg jevnt mellom kvarts, massivt tre og avonite, sier Bakke. Hvert sjette kjøkken som selges i Norge kommer fra Elkjøp.

Ulempen med laminatplater er at de er vanskelig å reparere hvis de får skader.

Steinbenker appellerer til dem som vil ha det mer eksklusive og heve kvalitetsfølelsen i kjøkkenet.

– Kvarts og annen stein tåler varme svært godt. På en annen side er det ikke like formbart som andre materialer og er mer ømfintlig for skjevheter. Det er også begrensinger på makslengden, sier Bakke.

Avonite er et komposittmateriale som gir en glatt og porefri overflate og er svært motstandsdyktig mot bakterier.

– Stadig flere kunder ønsker seg litt mer moderne og robuste materialer. Avonite koster litt mer, men er veldig formbart og gir nærmest sømfrie løsninger. Man får mulighet til å ha helstøpt vask. Materialet er lett å vedlikeholde. Flekker og riper kan slipes bort, og en polering får overflaten til å bli så god som ny, sier Bakke.

**Viktig å olje trebenker**

Mange velger benker i massivt tre fordi det gir kjøkkenet et naturlig preg og skaper en fin kontrast til blanke flater. Tre føles behaglig mot hendene, og mindre skader kan repareres.

– Treplater kan slipes helt ned og bli «nye» igjen. De er enkle å tilpasse til ditt kjøkken. Ulempen er at de krever mer vedlikehold, sier Bakke.

Benkeplater i massivt tre bør oljes når de begynner å se slitt ut. I bruksanvisningen anbefaler leverandøren hvilke type olje som er best egnet.

– Hvor ofte du må olje, avhenger av hvor mye og hvordan du bruker benkeplaten. Det ideelle er å olje to til tre ganger i året. Da ser platen alltid fin ut og den tåler vannsøl bedre, sier Atle Bakke i Elkjøp.

Lurer du på om benkeplaten trenger mer olje, kan du ta «dråpetesten». Drypp en dråpe vann på kjøkkenbenken. Dersom vanndråpen perler seg og blir liggende på overflaten, er platen godt nok oljet. Hvis den derimot flyter utover, bør du påføre et strøk olje.

**Slik vasker du platen**

En dårlig rengjort benkeplate blir fort en yngleplass for bakterier. De profesjonelle renholderne i ISS vet hvordan man gjør rent på kjøkkenbenken.

– Det enkleste og mest effektive er å benytte en mikrofiberklut fuktet i rent vann. Mikrofiberen «skjærer» smusset av overflaten og etterlater få eller ingen rester av smuss. Skyll og vri opp kluten etter bruk. Heng den til tørk, sier Stig Ronander, fagsjef for renhold i ISS.

Mikrofiber gjør jobben på alle nesten overflater.

– Unntaket er dersom du har ubehandlede overflater i tre eller stein. Da kan det være lurt å benytte en grønnsåpe av og til for å tilføre fett, sier Ronander.