

Lijnolie Gekookt

Beschrijving

Gekookte lijnolie ontstaat door rauwe lijnolie tot ca. 200°C te verwarmen in speciaal daarvoor ontwikkelde ketels. Boven een bepaalde temperatuur ontstaat een exotherme reactie zodat het proces zelf warmte gaat genereren.

Tijdens dit proces gaan de moleculen in de lijnzaadolie onderling een verbinding aan waardoor deze niet langer als “losse draden” in de olie drijven maar “vernetten” tot een raster van moleculen. Daardoor ontstaat er een sterkere en meer elastische film, dan de losse moleculen uit de rauwe lijnolie.

Gekookte Lijnolie is geschikt voor het behandelen van houten voorwerpen zoals ladders, schuttingen, deuren, hanenbalken etc. maar is daarnaast ook te gebruiken voor metalen, betonnen vloeren en plavuizen.

Eigenschappen

Gekookte Lijnolie is een helder plantaardige, lichtgele, drogende olie en als natuurproduct minder belastend voor het milieu.

Het is te verdunnen met Aromaatvrije Verfverdunner of Terpentine.

Op nieuw werk, 1^{ste} laag met ca. 100% verdunnen met oplosmiddel.

Gekookte Lijnolie droogt nooit voor 100%. (Voor een snellere droging Siccatief 10 toevoegen; 1-5%)

Let op! Broeigevaar bij absorptie in poreuze materialen zoals doeken, lappen en kleding (deze met water overgieten), hierdoor kans op brandgevaar.

Gekookte Lijnolie is niet geschikt voor consumptie.

Specificatie

Kenmerk	Eenheid	Waarde
Kleur		Geelbruin
Dichtheid bij 20°C	kg/ L	0,934
pH waarde		n.v.t.
Vlampunt	°C.	>200
Kookpunt	°C.	>200
Oplosbaarheid in water		niet