

A modern kitchen interior featuring light-colored wooden cabinetry with silver handles, a dark grey countertop, and a stainless steel sink with a curved faucet. A black range hood is mounted above the stove. A white shelf holds various kitchen items like jars and bowls. A large window on the right side provides a view of greenery outside. In the foreground, a white island with a dark countertop holds a bowl of fresh vegetables and a yellow and white checkered cloth.

# ■ EIGENHUIS *KEUKENS*

## ONDERHOUD & GEBRUIK *KEUKEN*



# Onderhoud en gebruik van jouw keuken

De hoogwaardige oppervlakken van je keuken zijn goed te onderhouden. Om de hoge waarde van je nieuwe keuken gedurende vele jaren te behouden, adviseren wij om je keuken regelmatig en vooral op de juiste manier te behandelen. In deze brochure geven wij informatie en tips over je keuken en de manier waarop je het dagelijks kunt gebruiken en onderhouden. Aan deze brochure kunnen geen rechten worden ontleend. Kijk voor aanvullende informatie op onze website en neem bij vragen of twijfels contact met ons op via het contactformulier op onze website.

## 1. Meubelen

### Algemeen

Beschermfolies verhogen de transportveiligheid en maken daardoor een effectieve bescherming van onze hoogwaardige meubeloppervlakken mogelijk. Indien er na het verwijderen van deze folie lijmresten mochten achterblijven, kun je die eenvoudig verwijderen met een alcoholhoudende oplossing en een zacht doekje. Gebruik hiervoor geen agressieve chemische stoffen. De aanspraak op garantie komt te vervallen, als de onderhoudsvoorschriften niet in acht worden genomen!

**Algemeen geldt:** Zorg ervoor dat de oppervlakken niet vochtig worden (bijv. door het gebruik van zeer natte doeken en door dampvorming tijdens en na het koken). Houd de oppervlakken altijd droog.

### Het schoonmaken van kasten

Gebruik voor het schoonmaken van kasten, legplanken en laden een licht vochtige doek met een vloeibaar schoonmaakmiddel of glasreiniger. Wrijf de meubelen na het schoonmaken altijd met een zachte doek droog! Wanneer te natte doeken worden gebruikt, kan er water in de voegen dringen, wat tot gevolg kan hebben dat de meubelen uitzetten. Om te voorkomen dat er in de meubelen geurtjes ontstaan, door kookdampen en kookresten, raden wij je aan de kasten regelmatig te openen en voor een intensieve ventilatie van de keuken te zorgen. Schurende schoonmaakmiddelen en alle schoonmaakmiddelen op nitro- en kunstharbasis of soortgelijke middelen zijn niet geschikt voor het behandelen van de oppervlakken.

### Onderhoudsaanwijzingen voor houten fronten, massief of gefineerd

Hout is een levend materiaal met natuurlijke kleur- en

structuurnuances. Door wisselende (zon)lichtinval kunnen er verkleuringen ontstaan, wat heel normaal is. Het is dan ook geen reden voor reclamaties. Massief houten fronten zijn eenvoudig te onderhouden. De oppervlakken zijn meervoudig verzegeld met een hoogwaardige lak. Gebruik voor het schoonmaken altijd een licht vochtige doek. Wrijf daarbij altijd in de richting van de houtnerf, zodat eventueel aanwezig vuil uit de poriën gewreven wordt. Om ervoor te zorgen dat er in de profielen, bij de hoeken en aan de randen geen restjes vocht achterblijven, moet het front na het schoonmaken altijd droog worden gewreven. Vuil mag niet opdrogen en moet onmiddellijk worden verwijderd. Ook hier dien je het gebruik van zeer natte doeken te vermijden. Hout mag niet aan extreem vochtige of droge lucht worden blootgesteld. Anders komt het in beweging, d.w.z. het zet uit of het krimpt – ondanks de zorgvuldig aangebrachte lak. Het is daarom erg belangrijk om bij het koken altijd de afzuigkap aan te zetten en voor voldoende ventilatie te zorgen. Na het koken is het raadzaam om de meubeldelen die vochtig geworden zijn, droog te wrijven, om te voorkomen dat ze later door uitzetting worden beschadigd.

### Kunststof fronten

Fronten, die met kunststof zijn bekleed, kunnen met normale schoonmaakmiddelen worden gereinigd. Dat gaat het beste met een zachte doek, lauwwarm water en een beetje afwasmiddel. Gebruik nooit politoer of harde sponsjes! Hardnekkige vlekken, zoals vetspatten, lak- of lijmresten kunnen eventueel met een normale kunststofreiniger worden verwijderd. Voordat je dat voor het eerst doet, raden wij je aan dit op een niet zichtbare plaats uit te proberen. Gebruik bij het reinigen geen dampreiniger en geen schoonmaakmiddelen die oplosmiddelen bevatten.

### Gebruik

Koffiezetapparaten, waterkokers e.d. nooit direct onder de hangkasten gebruiken. Stoomafgifte kan schade en verkleuring aan front en kast veroorzaken. Indien boven de hangkasten een luifel met spotjes is geplaatst, nooit de hangkastdeur half open laten staan onder de warme lichtbron. Door warmte afgifte kan er schade aan de deur ontstaan of zelfs brandgevaar optreden. Deuren van oven en combimagnetron nooit open laten staan na gebruik voor afkoeling. Door warmte afgifte ontstaat er schade aan front en kast. De vaatwasserdeur nooit open laten staan direct na het einde van het programma. Door de stoomafgifte kan schade ontstaan aan front en kast. Tijdens gebruik van de kookplaat moet te allen tijde gebruik worden gemaakt van de afzuigkap. Bij niet of onjuist gebruik van de afzuigkap kan schade ontstaan aan de kast en het front die eraan hangt. Een veel voorkomende fout in het gebruik is het niet gebruiken van de afzuigkap bij het koken van water (omdat water immers niet stinkt), dit is echter van groot belang voor het afvoeren van de stoomafgifte. Bij gaskookplaten nooit de vlam laten branden zonder pan op de kookplaat, hierdoor kan schade ontstaan aan kast en front.

## 2. Keukenapparatuur

### Algemene gebruiksinformatie

Keukenapparatuur is qua afwerking en uitstraling zeer belangrijk geworden in de hedendaagse keuken. De apparatuur wordt met het oog op gebruiksgemak ontworpen en is dus niet moeilijk te onderhouden. Belangrijk is om de materialen op de juiste wijze te reinigen zodanig dat het oppervlak niet beschadigd. Gebruik hiervoor nooit schurende middelen of agressieve reinigers. In veel gevallen zal het afnemen met een schone doek en mild reinigingsmiddel afdoende zijn. Raadpleeg te allen tijde de gebruiksinstructie voor een juiste behandeling van het materiaal. Ook de websites van de apparatenleveranciers kunnen geraadpleegd worden voor aanvullende informatie.

### Afzuigkap

Als er lucht wordt afgevoerd, dan moet er ook weer lucht worden aangevoerd. In de keuken kan deze het best worden betrokken vanuit een ernaast liggend vertrek. Bij volle capaciteit is het raadzaam een raam te openen.

Het metaal filter mag gereinigd worden in de vaatwasser. Nadeel hiervan is dat het filter verkleurd. Doe de metaalfilter niet tegelijkertijd met de andere vaat in de afwasmachine: het vet kan zich hechten aan jouw overige vaat.

Als je een recirculatiekap hebt (de lucht wordt aangezogen, gezuiverd en weer afgevoerd in de keukenruimte) dan moet daarin, behalve een vetfilter, ook een koolstoffilter zitten. In zo'n koolfilter zit meestal een hoeveelheid actieve kool, die de kookluchtjes absorbeert. Dit koolstoffilter moet ieder jaar worden vervangen. Je kunt deze koolstoffilters nabestellen bij de leverancier van jouw afzuigkap.

### Vaatwasser

Controleer regelmatig of de zeven en de sproeiarmen schoon zijn en goed zijn geplaatst. Om het inwendige van het apparaat schoon te houden, raden wij aan een speciale (af) wasmachinereiniger te gebruiken. Stel de afwasautomaat in op het sterkste programma en voeg na ongeveer 20 minuten na de start van het programma de reiniger toe.

Gebruik van "alles in 1" vaatwastabletten is voor de meeste afwasmachines mogelijk. Lees echter goed de gebruiksaanwijzing van het apparaat en de verpakking van het product voordat je deze gaat gebruiken. Het apparaat kan beschadigen door verkeerd gebruik en/of verkeerde apparaatinstellingen. Houdt het apparaat en de afdichtingrubbers schoon en vrij van etensresten. Dit voorkomt vieze luchtjes en lekkage.

### Kookplaat

Goed kiezen van vermogen en inschakelduur is een kwestie van ervaring. Wij raden je aan, de voor elke gerecht gekozen stand in het begin op te schrijven. Wil je weten of jouw pannen geschikt zijn voor inductie? Houd een magneet dichtbij de bodem van de pan of schaal. Als deze door de magneet

wordt aangetrokken, dan kan de pan of schaal voor koken met inductiestroom worden gebruikt. Plaats de pan of schaal te allen tijde midden op de kookplaat. Laat geen lege pannen of schalen op een ingeschakelde kookplaat staan. Wikkel nooit spijzen in aluminiumfolie. Aluminium smelt en kan jouw kookplaat onherstelbaar beschadigen. Reiniging van kookplaten dient te geschieden conform de voorschriften van de fabrikant. Houd er rekening mee dat branderingen van gaskookplaten kunnen verkleuren en dat keramische/halogeenvrij kookplaten bij foutief gebruik kunnen inbranden. Vooral het inbranden van suikerhoudende producten dient vermeden te worden aangezien deze onherstelbare schade aan de kookplaat kunnen veroorzaken.

### (combi)oven

Let bij het gebruik van de oven op de juiste manier van bereiding van producten. Dit voorkomt vervuiling van de ovenruimte en maakt het schoonmaken hiervan een stuk eenvoudiger. Bij combi-ovens dient de vervuiling na ieder gebruik verwijderd te worden, aangezien de magnetronfunctie hier nadelig door wordt beïnvloed. Het reinigen van de ovenruimte gaat het eenvoudigst als de oven nog warm is. Neem de ovenruimte af met een licht vochtige doek met mild reinigingsmiddel. Voor sterk vervuilde ovens zijn speciale ovenreinigers beschikbaar, raadpleeg hiervoor de meegeleverde gebruiksinstructie. Ook apparatenleveranciers hebben vaak een assortiment aan reinigingsmiddelen. Je kunt hiervoor de website van de desbetreffende leverancier raadplegen of telefonisch contact opnemen.

### Koel(vries)kast

Bewaar levensmiddelen het liefst verpakt of goed afgedekt. Hierdoor blijven niet alleen geur, smaak, kleur, vochtigheid en versheid van de levensmiddelen behouden, maar wordt bovendien voorkomen dat de opgeslagen levensmiddelen naar elkaar gaan ruiken. De koelste plaatsen in de koelruimte bevinden zich bij de achterwand en boven het onderste plateau. Een te dikke rijp of ijs op de vriesvakken vermindert de capaciteit van de vrieskast waardoor meer energie wordt verbruikt. Wanneer dit het geval is dien je het apparaat te ontdooien; ga het rijp of ijs niet afschrapen hiermee kun je de vriesroosters beschadigen. Wees voorzichtig met ontdooisprays, ze kunnen explosieve gassen ontwikkelen, drijfgassen bevatten of zijn schadelijk voor het milieu en jouw gezondheid. Voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact trekken. Indien je niet bij het stopcontact kunt, dan dien je de hoofdschakelaar uit te zetten. Raadpleeg de gebruiksinstructie voor een juiste manier van reinigen van het apparaat.

## 3. Werkbladen

### Algemene gebruiksinformatie

#### Gebruik altijd onderzetters

De meeste moderne aanrechtbladen zijn bestand tegen warmte. De temperatuur van voorwerpen wordt echter dikwijls onderschat. Een pan die rechtstreeks van de hittebron komt bijvoorbeeld, kan een temperatuur hebben van meer dan 350 °C: hoog genoeg om elk blad aan te tasten. Bovendien koelen apparaten vaak minder snel af dan verwacht. Het is dan ook aan te bevelen altijd onderzetters te gebruiken wanneer je aan het aanrecht werkt, temeer daar brand- en schroeiplekken niet onder de garantie vallen.

#### Werk standaard met snijplanken

Hoe krasbestendig jouw blad ook is, je kunt beter niet rechtstreeks snijden op het bladoppervlak om te voorkomen dat beschadigingen aan het blad ontstaan die niet meer weggewerkt kunnen worden. Je kunt daarom beter altijd met snijplanken werken. Krassen op het blad vallen niet onder de garantie.

Test speciale onderhoudsmiddelen vooraf op een niet-zichtbare plek. Om hardnekkige vlekken te verwijderen, beschadigingen weg te werken of het blad meer glans te geven zijn bij de speciaalzaak diverse speciale onderhoudsmiddelen te verkrijgen. Welke vloeistof het meest geschikt is voor het blad kan jouw keukenadviseur je vertellen. Test je in ieder geval elk speciaal middel vooraf op een onopvallende plaats op het blad. Breng de vloeistof daarbij niet rechtstreeks aan, maar met een doek, in verband met het risico van uitvloeijing. Werk ook altijd van buiten naar binnen om te voorkomen dat de plek groter wordt.

---

## Kunststof

#### Productinformatie

In tegenstelling tot wat de naam suggereert is een kunststof werkblad opgebouwd uit meerdere materialen. Een vrij dikke laag gemaakt van spaanplaat of multiplex wordt bekleed met een kunststof bovenlaag. Deze is meestal uit zogenaamd HPL (= High Pressure Laminate). Het voordeel van HPL is dat het in een bijna oneindige variatie aan kleuren en motieven verkrijgbaar is. Aan de buitenranden van het werkblad is in veel gevallen een lijst aangebracht van kunststof of aluminium die fungeert als afwerking en/of waterkering.

#### Onderhoud

Kunststof werkbladen kun je afnemen met een spons, wel goed nadrogen. Voor snijwerk of hete pannen, te allen tijde een snijplank resp. onderzetter gebruiken. Sterk vervuilde vlekken (vet, koffie, thee, rode wijn) behandelen met een huishouddoekje of zachte nylonborstel, gedrenkt met een sopje

van afwasmiddel of groene zeep, die eventueel langere tijd laten intrekken en met water naspoelen. Ingetrokken plekken of vlekken van inkt, verf, nicotine of viltstift verwijderen met aceton. Het gebruik van vloeibaar schuurmiddel of staalwol raden wij af. De structuur van de toplaag kan aangetast worden.

#### Gebruik

De krasbestendigheid, slijtvastheid en stootweerstand van een kunststof werkblad zijn over het algemeen redelijk tot goed. Grote hitte kan het kunststof werkblad echter niet verdragen. Gebruik daarom altijd onderzetters om hete pannen op te plaatsen. De goedkopere kunststof bladen hebben een spaanplaat als ondergrond. Het nadeel hiervan is dat het gevoelig is voor vocht en dat kan problemen geven. Vooral als er beschadigen ontstaan kan het spaanplaat gaan opbollen en barsten in de kunststof laag veroorzaken.

## Massief hout

### Productinformatie

Hout is een natuurlijk materiaal. Dit geeft elk werkblad dat gemaakt is van hout een uniek uiterlijk. Geen enkel houten werkblad is identiek. Een houten werkblad is opgebouwd uit verschillende lagen. Deze worden lamellen genoemd. Een kwalitatief goed houten werkblad bestaat dus uit losse delen die op een dusdanige manier bevestigd worden dat als het hout gaat werken dit geen problemen geeft. Het hout is afgewerkt met een beschermende laag. De warme, unieke en natuurlijke uitstraling van hout is de belangrijkste reden waarom voor hout wordt gekozen. Hout is wel een materiaal dat relatief veel onderhoud vergt. De beschermende toplaag moet regelmatig bijgehouden worden; anders loop je het risico dat er vlekken en verkleuringen ontstaan. Hout is ook gevoeliger voor putten en krassen.

### Onderhoud

Voor het dagelijks onderhoud kun je massief houten werkbladen afnemen met een vochtige doek of een sopje. Watervlekken dien je direct te drogen met een doek. Bij sterk vervuilde plekken, licht schuren met schuurpapier (korrel 180) en meteen opnieuw oliën.

### Oliën

Afhankelijk van het gebruik het werkblad 6 tot 12 keer per jaar oliën met de door de fabrikant voorgeschreven olie (bijv. ruwe lijnzaadolie), dit i.v.m. het risico op uitdroging. Vooraf de oude olielaag verwijderen, door die met de nerfrichting mee weg te schuren (schuurpapier korrel 180). Schuurstof kan eventueel gebruikt worden om krimpseurtjes op te vullen. Vervolgens het blad oliën als het blad droog en stofvrij is (zie aanwijzing op de verpakking). Laat de olie niet langer drogen dan 5 minuten, daarna de overtollige olie direct verwijderen. Gebruikte doekjes na het oliën goed drogen i.v.m. het risico op ontbranding.

### Gebruik

Het gebruik van geconcentreerde of schurende middelen wordt afgeraden. Laat geen natte vaatdoekjes achter op het blad of laat kopjes, borden, vazen etc. niet op het blad uitlekken. Het blad mag in elk geval nooit worden behandeld met staalwol. Ook het contact met logen, zuren en metalen zoals blik, spijkers en schroeven dient te worden vermeden i.v.m. het risico op verkleuring. Mochten zij toch op het blad terechtkomen, dan zullen de plekken direct met veel water moeten worden verwijderd en nagedroogd. Voor snijwerk of hete pannen, te allen tijde een snijplank resp. onderzetter gebruiken.

## RVS

### Productinformatie

Roestvrij staal (r.v.s.) is een legering. Dat wil zeggen dat het wordt verkregen door verschillende metaalsoorten te smelten

en met elkaar te vermengen. De belangrijkste elementen in de legering zijn chroom en nikkel. Het chroom geeft r.v.s. zijn glans; het nikkel zorgt ervoor dat r.v.s. weliswaar niet roestvrij maar wel roestvast is - want r.v.s. kan wel degelijk roesten, zij het alleen aan het oppervlak en niet van zichzelf maar door langdurig contact met onedele metalen

### Onderhoud

Dagelijks afnemen met water en een ontvettende, zachte zeep. Bij sterke vervuiling, plekken afspoelen met veel water en behandelen met Staalfix (altijd in de polijstrichting). Hardnekkige vlekken van bijvoorbeeld zoutzuur, cement- en tegelreiniger, afvoerontstopper, zilverpoets en chloor, meerdere keren behandelen.

### Gebruik

Altijd onderzetters gebruiken voor hete pannen of apparaten zoals tosti-ijzers om te voorkomen dat de lijm door hitte oplost. Niet rechtstreeks op het blad snijden. Het gebruik van een snijplank is zeer aan te raden.

## Cristalite

### Productinformatie

Cristalite is een luxe composietsteen dat op een uiterst milieuvriendelijke manier wordt geproduceerd. De toplaag bestaat voor het overgrote deel uit kwarts en granietsplit, waaraan nog een hoogwaardige hars en kleurechte pigmenten zijn toegevoegd. De toplaag is daardoor zo hard, dat de dikte van het blad gereduceerd kan worden, zodat natuurlijke bronnen minder aangesproken hoeven te worden. De solide draaglaag is vervaardigd van opgeschuimd gerecycled glas. De bladen worden geproduceerd met een minimum aan energieverbruik. Ook in het onderhoud is het Cristalite-blad niet belastend voor het milieu, omdat water doorgaans volstaat voor de reiniging.

### Onderhoud

Voor het dagelijkse onderhoud is het voldoende om het blad af te nemen met een keukendoek en water (of een schoonmaakmiddel op zeepbasis). Bij sterkere vervuiling kun je het blad eenvoudig reinigen met spiritus of een glasreiniger. Acryl- of vetoplossende reinigers, schuurmiddelen en impregneermiddelen zijn niet alleen onnodig maar zelfs af te raden. Gebruik ook geen thinner of aceton.

### Gebruik

Altijd onderzetters gebruiken voor hete pannen of apparaten zoals tosti-ijzers. Niet rechtstreeks op het blad snijden. Het gebruik van een snijplank is zeer aan te raden.

# Graniet

## Productinformatie

Graniet is een natuurproduct dat vaak honderden miljoenen jaren geleden is gevormd. Variaties in het materiaal zoals kleur- en structuurverschillen, maar ook aders, haarscheurtjes, kleine putjes en natuurlijke mineraalconcentraties, onderstrepen alléén de waarde en echtheid van dit product.

Mocht er ondanks alle kwaliteitscontroles toch een probleem ontstaan met het blad, neem dan zo snel mogelijk contact op met jouw keukenleverancier.

Graniet heeft van nature een open structuur. Gebruik daarom altijd een snijplank als je iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op het blad. Laat geen vetten of voedingsmiddelen onnodig lang op het blad liggen en vermijd het contact met scherpe voorwerpen en chemicaliën.

Uw granieten keukenblad is behoorlijk hittebestendig. Gebruik echter altijd een onderzetter voor hete pannen en/of schalen.

Plaats deze nooit rechtstreeks op het keukenblad. Bij de montage van jouw blad zijn zuurvrije kitten gebruikt. Deze hebben ongeveer 24 uur nodig om uit te harden. Wrijf in deze tijd niet over de zichtbare kitnaden. Voor Belgisch hardsteen gelden vanaf hier bijzondere adviezen - zie daarvoor het afzonderlijke hoofdstuk.

## Na de montage

Verwijder kit- of lijmresten en cementsluis die eventueel bij de montage op het blad terecht zijn gekomen. Gebruik hiervoor terpentijn of een siliconenverwijderaar. Maak daarna het blad grondig schoon met een normaal schoonmaakmiddel zoals allesreinigers. Het blad is goed bestand tegen de gebruikelijke huishoudmiddelen. Gebruik nooit een schuurmiddel.

## In gebruik nemen

Als je het blad zoals hiervoor beschreven heeft gereinigd, dien je het blad éénmaal te behandelen met het bijgeleverde onderhoudsmiddel. Je hebt slechts een kleine hoeveelheid nodig. Na je dit minimaal 5 minuten hebt laten intrekken, kun je het uitpoetsen met een schone droge doek. Wij adviseren je deze behandeling in de eerste week ongeveer viermaal te herhalen. Daarna afhankelijk van het gebruik één- tot tweemaal per jaar. Gezoete bladen vragen iets meer onderhoud. Gebruik geen andere onderhoudsmiddelen voor marmer of natuursteen in combinatie met het door ons bijgeleverde onderhoudsmiddel.

## Dagelijks onderhoud

Hiervoor kun je het blad afnemen met een schone vochtige doek met normale zachte schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit een schuurmiddel.

## Kalkvlekken

Kalkvlekken op het blad en rond de kraan kun je het beste verwijderen met schoonmaakazijn, of een ander in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.

## Hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken, aangekoekte resten en ingetrokken vlekken zoals thee- en wijnvlekken, verwijder je door het blad grondig te reinigen met een ontvettende allesreiniger. Opsprayen, even laten intrekken en dan opnemen met keukenpapier. Dit kun je herhalen totdat de vlek is verdwenen. Andere geschikte middelen zijn chloor, aceton of waterstofperoxide. Hierna het blad wel opnieuw behandelen met het onderhoudsmiddel.

## Gezoete bladen

Op gezoete bladen, zeker op donkere kleuren, zijn vanwege het matte oppervlak, vingerafdrukken en vet eerder zichtbaar. Deze kun je eenvoudig verwijderen door het dun opsprayen van een glasreiniger. Direct daarna droogwrijven met bijvoorbeeld een stukje keukenpapier.

## Antiek graniet

De behandeling van antiek graniet is gelijk aan de voorschriften die gelden voor gepolijst en gezoet graniet.

## Extra onderhoud

Het oppervlak van een antiek blad is echter door het bewerkingsproces meer open van structuur. Daardoor vergt het iets meer onderhoud. Ook na de montage zul je dit blad enkele malen extra dienen te behandelen met het bijgeleverde onderhoudsmiddel.



## Belgisch hardsteen (donker gezoet)

### Productinformatie

Belgisch hardsteen ook wel Arduin of petit granit genoemd is een grijsblauwe, compacte sedimentaire crinoïde kalksteen. Het wordt gevormd door opeenhoping van resten door calciëet gebonden crinoïden. Het rustieke karakter wordt versterkt door de bijzondere kenmerken zoals voorkomende witte spleetvlakken, witte vlekken, witte aders, glasaders, zwarte aders en -vlekken, de aanwezigheid van fossielen (o.a. koraal en schelpen) en kleurvariaties. Het is dus normaal dat er concentraties van schelpen in zitten. Zo kunnen er ook kleurverschillen in een blad voorkomen. De aanwezigheid van koolstof kan putjes veroorzaken, die zich ook nog later kunnen vormen.

### Dagelijks onderhoud

Daarvoor kun je het blad afnemen met een schone en vochtige doek. Gebruik nooit een schuurmiddel.

### Onderhoud

Het behandelen met groene zeep, klinkerolie of lijnolie geeft het blad extra bescherming en zal het materiaal voeden. Een mengsel van terpentijn en lijnolie in een verhouding 50-50 geeft de beste bescherming. Gebruik deze middelen niet door elkaar. Zuren, citrusvruchten, azijn en kalkreinigers kunnen vlekken veroorzaken. Voor een grondige reiniging is marseillezeep het meest geschikt. Meestal verkrijgbaar bij jouw drogist.

---

## Composiet

### Productinformatie

Een composietsteen werkblad en bestaat uit voornamelijk natuurlijke materialen. Variaties in het materiaal, zoals tint- en structuurverschillen, pigmentconcentraties, maar ook kleine putjes onderstrepen alleen de waarde en echtheid van dit product. Mocht er ondanks alle kwaliteitscontroles toch een probleem ontstaan met jouw blad, neem dan zo snel mogelijk contact op met jouw keukenleverancier. Gebruik nooit agressieve middelen op het keukenblad zoals verfabbijt, kwastreinigers, metaalreinigers, overreinigers, gootsteenontstoppers en middelen met een pH-waarde < 4 of > 10. Als er toch agressieve stoffen op het keukenblad terecht komen, moeten deze direct worden weggespoeld. Messen worden bot wanneer je direct op het blad snijdt en de kans op schade aan het blad is aanwezig. Gebruik daarom altijd een snijplank als je iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op het blad. Jouw composietsteen keukenblad is redelijk hittebestendig. Gebruik echter altijd een onderzetter voor hete pannen of -schalen. Plaats deze nooit rechtstreeks op het keukenblad.

Bij de montage van jouw blad zijn zuurvrije katten gebruikt. Deze hebben ongeveer 24 uur nodig om uit te harden. Wrijf in deze tijd niet over deze naden.

### Na de montage

Verwijder kit- of lijmresten en cementslur die mogelijk bij de montage op het blad terecht zijn gekomen. Gebruik hiervoor terpentijn of een siliconenverwijderaar.

### In gebruik nemen

Maak het blad grondig schoon met een vloeibaar schuurmiddel, bijvoorbeeld Cif, in combinatie met de grove groene zijde van een nylon schuurspons. Het blad zal door zijn unieke eigenschappen hierdoor niet beschadigen. Laat een onderbouwvaatwasser met gesloten deur uitdampen. Ga nooit op het aanrechtblad staan.

### Dagelijks onderhoud

Het blad kun je schoonmaken met de gebruikelijke zachte huishoudmiddelen zoals allesreinigers en je kunt een glasreiniger gebruiken voor het vetvrij maken.

### Kalkvlekken

Kalkvlekken op het blad en rond de kraan kun je het beste verwijderen met schoonmaakazijn, of een ander in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.

### Hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken en aangekoekte resten verwijder je door het blad grondig te reinigen met een vloeibaar schuurmiddel in combinatie met de grove groene zijde van een nylon schuurspons. Daarna kun je het blad vetvrij maken met een glasreiniger of naspoelen met ruim water en droogwrijven met een schone doek.

---

## Gezoet en leathertouch

Op gezoete composietsteen bladen zijn vanwege het matte oppervlak, vingerafdrukken en vet eerder zichtbaar dan op een gepolijste uitvoering. In mindere mate geldt dit ook voor Leathertouch oppervlakten. Voor het wegnemen van deze vlekken kun je glasreiniger gebruiken. Zeer dun opsprayen en direct droogwrijven met bijvoorbeeld een stukje keukenpapier.

---

## Open structuur bladen

Een aantal kleuren zijn qua structuur en oppervlak afwijkend en ook als zodanig herkenbaar. Zij hebben een grover oppervlak en zullen altijd over het oppervlak lichtere vlekken vertonen. Dit is inherent aan het materiaal. Alleen door regelmatig behandelen met bijvoorbeeld Top Protector van HG (verkrijgbaar bij jouw bouwmarkt of drogist) kun je deze lichtere vlekken maskeren. Hoewel het materiaal gesloten is, heeft het oppervlak een open structuur en zullen vloeistoffen, sappen, vuil en vet kunnen indringen en zich hechten aan het oppervlak. Deze vlekken direct opnemen met bijvoorbeeld keukenpapier en eventueel daarna met een ontvettende allesreiniger nabehandelen.

# Beton

## Productinformatie

Het betonnen werkblad is het aloude, bekende bouw materiaal in een nieuwe toepassing. Cementgebonden kiezel, dus, dat in de fabriek in een speciale bekisting wordt gegoten. Die mal wordt precies volgens jouw specificaties gemaakt, waardoor talloze vormen denkbaar zijn. Na een hardingsproces van twee of drie weken wordt het blad uit de bekisting gehaald, gepolijst en geïmpregneerd – en kant-en-klaar bij je thuis afgeleverd.

## Onderhoud

Voor de dagelijkse reiniging kun je het blad afnemen met water en zachte, groene zeep of een afwassopje. Je doet er goed aan het vervolgens even na te drogen. Om het blad lang mooi te houden zul je het moeten behandelen met bijenwas – in het begin wekelijks, na verzadiging nog met enige regelmaat. Deze was wordt standaard meegeleverd, compleet met een duidelijke gebruiksaanwijzing. Ook ontvang je bij aflevering van het blad een boekje met aanwijzingen voor het gebruik en onderhoud.

## Gebruik

Hoewel beton redelijk hittebestendig is, zul je wel altijd met onderzetters moeten werken. Door te hoge temperaturen kan er namelijk een breuk ontstaan. Gebruik ook standaard een snijplank, want beton is van zichzelf redelijk krasgevoelig. Eveneens karakteristiek voor beton is de vlekgevoeligheid. Door zijn open structuur heeft beton immers een groter vochttopnemend vermogen. Daarom zijn vlekken onvermijdelijk. Maar die geven het blad alleen maar een uniek, doorleefd uiterlijk. Het zal nog wel regelmatig behandeld moeten worden met de meegeleverde bijenwas.

## Onderhoud

Voor het dagelijkse onderhoud hoef je het blad slechts af te nemen met water en zachte, groene zeep of een afwassopje. Om het blad lang mooi te houden zul je het nog drie tot vier keer moeten behandelen met terrazzopolish. Die wordt standaard meegeleverd, compleet met een duidelijke gebruiksaanwijzing. Is de polish op, dan kun je eventueel ook bijen- of marmerwas gebruiken. Wil je de zijdeglans zo lang mogelijk in stand houden, herhaal de behandeling dan vaker, en ontvet het blad vooraf met wasbenzine. Bij aflevering van het blad ontvang je nog een boekje met aanwijzingen voor het gebruik en onderhoud.

## Gebruik

Hoewel terrazzo redelijk hittebestendig is, zul je wel altijd met onderzetters moeten werken. Door te hoge temperaturen kan er namelijk een breuk ontstaan. Gebruik ook standaard een snijplank, want terrazzo is redelijk krasgevoelig. Eveneens inherent aan het materiaal is het vlekgevoelig (hoewel minder dan beton). Daarom zijn reclamaties op vlekken niet mogelijk. Gelukkig kunnen vlekken redelijk worden weggewerkt! Het blad moet nog wel regelmatig behandeld worden met de meegeleverde polish.

---

# Terrazzo

## Productinformatie

Terrazzo is een eeuwenoude techniek die oorspronkelijk uit Italië komt, en in de eerste helft van de 20e eeuw zeer gewild werd in ons land. Het is een verzamelnaam voor (gewapend) sierbeton. Een terrazzoblade is altijd op maat. Daartoe wordt, precies volgens jouw persoonlijke wensen, een speciale bekisting gemaakt, waarbij tal van vormen denkbaar zijn. In die mal wordt dan een mengsel gegoten van cement en marmerkorrels van verschillende kleur en grootte. Na een hardingsproces van twee of drie weken wordt het blad uit de bekisting gehaald en geslepen, waardoor de onderliggende korrelstructuur zichtbaar wordt. Tot slot wordt het gepolijst en geïmpregneerd – en zo ontstaat een blad dat zelfs beter in grootmoeders keuken past dan graniet.



## Glas

### Productinformatie

Glazen werkbladen bestaan uit thermisch gehard of extra helder glas met gecoate onderzijde en mat geëtste bovenzijde. Een glazen werkblad heeft een homogene uitstraling.

### Onderhoud

Bij normale verontreiniging hoeft je het blad slechts af te nemen met een natte doek. Zijn er vlekken, dan kun je die verwijderen met een sopje. Kalkplekken kun je behandelen met natuuraazijn. Gebruik echter nooit schuurmiddelen of agressieve middelen zoals zuren en chemische producten. Die kunnen het blad namelijk onherstelbaar beschadigen (bij morsen dus direct verwijderen!).

### Gebruik

Glazen bladen zijn niet uv-bestendig en kunnen op termijn verkleuren door lichtinval. Let er bij een glazen werkblad op dat het niet krasbestendiger is dan gewoon glas, het is derhalve aanbevolen om niet rechtstreeks op het glazen werkblad te snijden maar een snijplank te gebruiken. Bij hoge temperaturen ontstaat er kans op breuken.

---

## Ceranuovo

### Productinformatie

De uit Italië afkomstige, 39 mm dikke bladen zijn vervaardigd van 7 mm CeraNuovo, dat rondom onderlijmd is met watervaste stroken. Daaromheen zijn aluminium kokers aangebracht ter versteviging. CeraNuovo zelf bestaat uit twee massieve keramische platen, waartussen een keramische vezelmat is verwerkt voor extra stevigheid.

### Onderhoud

Bij normale verontreiniging hoeft je het blad slechts af te nemen met een natte doek. Vlekken kun je met een sopje of eventueel Jif verwijderen, en kalkplekken kun je behandelen met natuuraazijn. Gebruik echter nooit harde schuurmiddelen, zoals schuurpapier, en ook geen agressieve middelen zoals zuren en chemische producten. Die middelen zul je bij morsen direct moeten verwijderen om onherstelbare schade te voorkomen. Bij aankoop van een het CeraNuovo- blad ontvang je een boekje met nog meer praktische informatie over het gebruik en onderhoud om jouw product mooi te houden.

### Gebruik

Het gebruik van snijplanken hoeft niet om het materiaal mooi te houden, maar wel om jouw messen te beschermen. Want CeraNuovo is buitengewoon hard en zal beslist niet snel krassen. Maar als er eenmaal een kras is ontstaan, dan zal die door het egale oppervlak wel eerder opvallen.

## Keramik

### Productinformatie

Keramik is een industrieel vervaardigd product. Keramik ontstaat uit een mengeling van porselein, klei, kleurstoffen en keramische bindmiddelen. De mengeling wordt dan gebakken op extreem hoge temperatuur en vervolgens geperst. Er ontstaat dan een licht maar sterk materiaal. Kenmerkend zijn vooral de praktische eigenschappen van het materiaal. In keramik komen af en toe kleine putjes in de oppervlakte voor en zogenaamde hoogcontrast-contaminaties, maar deze doen geen afbreuk aan de kwaliteit van het materiaal. Mocht er ondanks alle kwaliteitscontroles toch een probleem ontstaan met het blad, neem dan zo snel mogelijk contact op.

### Onderhoud

Keramische werkbladen zijn heel onderhoudsvriendelijk. Voor het dagelijks reinigen is het vaak voldoende om het keukenblad schoon te maken met een natte doek en wat normale zachte schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit een schuurmiddel. Vlekken kan je verwijderen met een sopje of CIF, kalkplekken behandel je best met natuuraazijn.

### Gebruik

Keramik is een hele compacte, harde massa. Het is daardoor relatief gevoelig voor stootschade. Ben daarom voorzichtig met onder andere zware voorwerpen. Indien deze hard op het blad vallen kan dat onherstelbare schade veroorzaken. Gebruik bij voorkeur een snijplank als je iets wilt snijden of hakken, maar doe dit vooral om te voorkomen dat jouw messen bot worden. Vermijd contact met aceton en met extreem agressieve reinigingsmiddelen zoals metaalreinigers, gootsteenontstoppers en andere corrosieve stoffen. Gebruik geen middelen met een pH-waarde <2 of >12. Laat de onderbouwvaatwasser met gesloten deur uitdampen. Ondanks dat een keramik werkblad behoorlijk hittebestendig is, raden wij aan om onderzetters te gebruiken om hete pannen op te zetten. Ga nooit op het aanrechtblad staan.

## Dekton

Dekton is een keihard chemisch gesteente. Het is industrieel vervaardigd en bij het productieproces wordt een mix van technieken en grondstoffen gebruikt voor materialen als glas, composiet en porselein. Onder hoge druk en temperatuur ontstaat daarbij een ultracompacte massa. In Dekton komen af en toe kleine putjes in de oppervlakte voor en zogenaamde hoogcontrast-contaminaties. Deze doen verder geen afbreuk aan de kwaliteit van het materiaal. Mocht er ondanks alle kwaliteitscontroles toch een probleem ontstaan met het blad, neem dan zo snel mogelijk contact op.

Dekton is ideaal voor in de keuken doordat het onderhoudsvrij is. Dit wil zeggen dat het geen behandeling nodig heeft om bijvoorbeeld poreusheid tegen te gaan. Doordat het geen poreusheid heeft is het werkblad erg hygiënisch schoon te houden. Daarnaast heeft het materiaal een zeer hoge hitte- en vuurbestendigheid. Ondanks dat raden wij aan om onderzetters te gebruiken om hete pannen op te zetten. Gebruik bij voorkeur een snijplank om te voorkomen dat jouw messen bot worden. Doordat Dekton krasvast, hittebestendig en onderhoudsvrij is lijkt het onbreekbaar. Dit is echter niet het geval. Dekton is bijzonder sterk maar niet onverwoestbaar. Wij raden je bijvoorbeeld aan om nooit op het Dekton te gaan staan en niet extreem te belasten.

### In gebruik nemen

Dekton werkbladen zijn bijzonder onderhoudsvriendelijk. Het is voldoende om het keukenblad schoon te maken met een natte doek en normaal zachte schoonmaakmiddelen. Vlekken kan je verwijderen met een sopje of CIF, kalkplekken behandel je best met natuurazijn. Voor kleuren met de gepolijste afwerking wordt aanbevolen om het oppervlak na het schoonmaken met keukenpapier of een schone katoenen doek af te drogen. Hoewel Dekton een hoge weerstand biedt tegen agressieve chemische producten zoals bleekmiddel, zuren, etc. wordt toch aangeraden om voorzorgsmaatregelen te treffen wanneer deze producten worden gebruikt en dat die producten niet te lang in aanraking komen met het oppervlak.

## 4. Spoelbakken

### Onderhoud RVS spoelbakken

Voor het dagelijks onderhoud kun je RVS spoelbakken afnemen met een spons en wat afwasmiddel. Bij vlekken van agressieve stoffen of voor meer glans, een schuurmiddel of schuursponsje gebruiken (Staalfix). Roestaanslag, dat is ontstaan door ijzerstof dat tijdens het productieproces is vrijgekomen of door ijzerdeeltjes uit het waterleidingscircuit die in de bak zijn gekomen kun je verwijderen met Staalfix. Het gebruik van roestvrijstaalreinigers wordt afgeraden. Tevens moeten zoutzuur en chloor niet in het gootsteenkastje opgeborgen worden, de dampen die van de middelen afkomen kunnen het RVS onherstelbaar beschadigen. Gebruik bij inbouwspoelbakken die van ander materiaal zijn gemaakt, zoals bijv. porselein, kunststof, acryl keramiek en bij roestvrijstalen spoelbakken milde afwas- of schoonmaakmiddelen. Schurende schoonmaakmiddelen zijn niet geschikt! Houd rekening met het feit, dat het optreden van gebruikssporen en fijne krassen door harde voorwerpen mogelijk is. Dit leidt echter niet tot vermindering van de kwaliteit van deze intensief gebruikte inbouwspoelbakken. Let verder op de onderhoudsaanwijzingen van de fabrikanten

### Onderhoud tegelspoelbakken

Voor het dagelijks onderhoud kun je kunststof spoelbakken afnemen met een spons en wat afwasmiddel. Voor een grondige reiniging kun je de tegelspoelbak reinigen met bleekmiddel, voor afvoer en deksel rvs- of messingpoets gebruiken.