



## WEGWIJS IN HET ONDERHOUD VAN UW KEUKEN

Proficiat met de aankoop van uw nieuwe keuken !

Om de waarde en de levensduur van uw nieuwe keuken jarenlang te bewaren, moet ze regelmatig, maar vooral op de juiste manier worden onderhouden.

De manier waarop uw keuken moet worden onderhouden, hangt niet alleen af van de grondstof, maar vooral van de bekleding en/of afwerking. Het is dus belangrijk te weten met welke grondstof en afwerking u te maken heeft.

### KEUKENKASTEN

#### **Algemeen:**

Gebruik uitsluitend milde, in water oplosbare huishoudelijke schoonmaakmiddelen, waarvan in de productinformatie uitdrukkelijk staat dat die geschikt zijn voor keukenmeubelen.

Gebruik nooit agressieve chemische middelen en schurende schoonmaak- of oplosmiddelen.

Opgelet: microvezeldoekjes of vuilgommen bevatten vaak kleine schuurdeeltjes !

Vlakken moeten steeds in zijn geheel worden behandeld en altijd netjes worden afgedroogd met een propere zachte doek, zeem of spons.

Gebruik nooit een stoomreiniger. Laat vlekken niet inwerken.

#### **Specifiek: Houten fronten**

Houten fronten met geverniste afwerking kunnen eenvoudig gereinigd worden met een licht vochtige zachte doek. Grotere vervuiling verwijderen met een beetje niet-bijtende zeepoplossing op een licht vochtige zachte doek. Wrijf steeds in de richting van de houtnerf.

Vlekken mogen in geen geval indrogen en moeten onmiddellijk worden verwijderd.

### WERKBLADEN

#### **Algemeen:**

Snijden of hakken op een werkblad is geen goed idee, gebruik hiervoor steeds een snijplank. Gebruik ook steeds beschermende onderleggers voor uw warme kookpotten als u deze op het werkblad wil neerzetten. Om het zwellen of het werken onder invloed van vocht te voorkomen is het aangeraden het blad zo droog mogelijk te houden.

Ga niet zitten of staan op het werkblad, zeker niet daar waar er uitsparingen zijn.

Laat vlekken niet inwerken.

#### **Specifiek: Kunststof werkblad**

Regelmatig reinigen met gebruikelijke schoonmaakmiddelen (geen schuurmiddelen !) en nadien met een zachte doek droogwrijven.

#### **Specifiek: Stenen werkblad**

Gebruik voor het onderhoud van uw stenen werkblad enkel reinigungs- en onderhoudsmiddelen aangepast aan de specifieke eisen van uw blad. Voor het gebruik van deze producten –bij ons verkrijgbaar- verwijzen we naar de productinformatie van de leverancier.

Gebruik steeds producten van hetzelfde merk.

Chemische middelen (bv. gootsteenontstopper) en zuren kunnen onherstelbare schade aanrichten.

Zie ook de verdere specifieke richtlijnen in bijlage.

#### **Specifiek: Massief houten werkblad**

Zie de specifieke richtlijnen in bijlage.

#### **Specifiek: Solid Surface werkblad (Hi-Macs en Corian)**

Zie de specifieke richtlijnen in bijlage.

## TOESTELLEN

Lees vóór u uw toestellen in gebruik neemt aandachtig de gebruiksaanwijzingen door en volg de voorschriften van de fabrikant.

Bewaar deze handleidingen zorgvuldig, u kan aan de hand ervan vaak zelf storingen oplossen.

Hieronder volgen nog enkele tips om langer gebruik te kunnen maken van uw toestellen:

- ✓ Dagelijks onderhoud kan gebeuren met zuiver water of -voor hardnekkige vlekken- met een sopje op basis van een vloeibaar reinigingsmiddel. Na een reinigingsbeurt altijd naspoelen en het oppervlak drogen tot het helemaal zuiver is. Gebruik een zachte doek.
- ✓ Kalkranden in spoelbakken of rondom de kranen kunnen in vele gevallen met azijn of citroen verwijderd worden. Deze middelen echter nooit toepassen op stenen oppervlakken !
- ✓ Inox oppervlakken kunnen met een inox-spray en zachte droge doek behandeld worden. Dit product kan u bij ons verkrijgen.  
Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen.
- ✓ Keramische kookplaten kan u onderhouden met een aangepast product en/of glaskrabber, verkrijgbaar in de handel.  
Laat uw kookplaat nooit branden als er geen pot of pan op staat, dit kan beschadiging van uw meubel door hitte tot gevolg hebben.
- ✓ Om slechte afzuiging en kans op condensatie te vermijden, moet u de filters van uw dampkap regelmatig reinigen/vervangen.  
Zet bij het gebruik van uw kookplaat steeds uw dampkap aan. Best zelfs +-10 minuten vóór u start met koken zodat u een optimaal afzuigresultaat verkrijgt.
- ✓ Reinig de filter van de vaatwasser regelmatig.  
Open de deur pas wanneer de droogcyclus ten einde is; dit is nodig voor het drogen van de vaat en zo vermijdt u dat het werkblad zwelt/werkt ten gevolge van de ontsnappende dampen.
- ✓ Plaats uw koffiezetapparaat, snelkoker of friteuse bij gebruik niet onder een hangkast of in een opzetkast. Dit om beschadigingen of zwellen van het meubel te voorkomen.
- ✓ Ovens hebben een ingewerkte koelventilator, laat dus de ovendeur na gebruik nooit openstaan ter afkoeling. Dit kan leiden tot beschadigingen van het keukenfront.
- ✓ Let op dat je een hang-/kolomkastdeur niet vlak onder een brandende spot in plafond of luifel laat openstaan. Door de hitte kan de deur immers verbranden.
- ✓ Reinig de afvoer voor het dooiwater binnenin de ijskast regelmatig om verstopping te voorkomen waardoor er water op de bodem van het toestel zou komen te staan.  
Zorg er ook voor dat de luchtcirculatie niet wordt gehinderd.