

Onderhoud

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Hartelijk dank voor het vertrouwen!

Je hebt een goede keuze gemaakt. Jouw nieuwe keuken voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van kwaliteit, veiligheid, milieu en gezondheid. Van het bezit van jouw keuken zal je bijzonder lang plezier hebben, zeker als je deze tips opvolgt voor het onderhoud van jouw keuken.

Bij Gennu gaat duurzaamheid verder dan alleen woorden – het is een belofte die we waarmaken met concrete acties. Daarom werken we uitsluitend samen met fabrikanten die zich inzetten voor een CO²-neutrale productie. Elke keuken die het atelier verlaat, vertelt een verhaal van milieuvriendelijkheid en ethische productie. Door te kiezen voor partners die hun ecologische impact minimaliseren, zet Gennu een belangrijke stap in de richting van een duurzamere wereld. Vanaf het begin van het productieproces tot aan de levering aan jouw huis, wordt elke stap zorgvuldig overwogen om de CO²-uitstoot te verminderen. Dit betekent niet alleen een groenere toekomst voor onze planeet, maar ook hoogwaardige keukens waar je trots op kunt zijn. Bij Gennu geloven we dat duurzaamheid de sleutel is tot een betere wereld. Door samen te werken met fabrikanten die zich inzetten voor CO²-neutrale productie, zetten we een stap in de goede richting en laten we zien dat mooie keukens en een gezond milieu hand in hand kunnen gaan.

Het grootste deel van onze grondstoffen komt van een zichzelf vernieuwend- recyclebaar materiaal: hout. Door geavanceerde zaagapparatuur zorgen we voor een optimaal materiaalgebruik bij een minimaal verbruik. Het resterende houtafval wordt voor 100% gerecycled, resp. in onze eigen verwarmingsinstallaties omgezet in energie. Bij producten van onze toeleveranciers geven we de voorkeur aan producten die in Europa volgens de strengste wettelijke eisen en voorwaarden worden vervaardigd. Wij kopen alleen in landen waarvan de productiemethoden erkend zijn. En ook bij de reductie van schadelijke stoffen doen we bewust aanzienlijk meer dan de wetgeving vereist. Het is ons doel, in ieder aspect van onze onderneming met een groeiend aantal effectieve maatregelen consequent en op voorbeeldige wijze rekening te houden met de nieuwste ecologische inzichten en de kwaliteit van deze maatregelen en hun effecten steeds door neutrale partijen te laten bevestigen.



Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Algemene tips voor het onderhoud

Voor de reiniging van alle houten, gelakte en kunststof oppervlakken is een normaal huishoudelijk schoonmaakmiddel met warm water aan te raden. Daarbij geldt wel, direct de vlekken verwijderen en de oppervlakken niet nat te laten. Bij hardnekkige vlekken kun je wat schoonmaakmiddel gebruiken en circa 1 minuut in laten werken, daarna afspoelen met water. Heeft deze manier geen effect, bijvoorbeeld bij oude vetvlekken, dan kun je voorzichtig met wat spiritus of wasbenzine schoonmaken. Let op! Geen terpentijn of thinner. Gebruik bij het schoonmaken een schone microvezel doek m.u.v. lakfronten, dit i.v.m. mogelijke krasvorming. Hiermee voorkom je dat je vuil van de doek uitwrijft over de oppervlakken. Wrijf je met weinig kracht en alleen in draaiende bewegingen (voor uitzonderingen zie "Speciale onderhoudstips voor fronten"). Zo voorkom je krassen op de oppervlakken. Niet geschikt voor het reinigen van oppervlakken zijn stoomapparaten, schuur- en polijstmiddelen, meubelpolish, wasmiddelen die siliconen bevatten, middelen die nitro- en kunstharstverduuners bevatten, nagellakremover, ovenreinigers en andere agressieve middelen.

Speciale onderhoudstips voor fronten

Kunststof oppervlakken

Bij het schoonmaken heb je niet meer nodig dan een vochtige schone doek en eventueel een mild schoonmaakmiddel.

Lak oppervlakken

Deze zijn voorzien van een hoogwaardige, probleemloos te onderhouden polyurethaanlak (PUR-lak). Bij regelmatig onderhoud bevelen wij een mild schoonmaakmiddel opgelost in warm water aan. Je kunt het best gebruik maken van een zeem of spons. Vervolgens het oppervlak met een zachte, niet pluizende doek droog vegen. Altijd zonder druk vegen. Harde, of vuile doeken en schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt op gelakte oppervlakken omdat ze blijvende krassen veroorzaken.

Houten oppervlakken, massief of gefineerd

Oppervlakken van echt hout, hetzij van massief hout of van edel fineer, zijn door een laklaag effectief verzegeld tegen alle verontreinigingen die in de keuken kunnen optreden. Oppervlakken van echt hout mogen alleen met een vochtige doek worden gereinigd om te vermijden dat er water in de naden komt. Dat kan in sommige gevallen swelling veroorzaken. Vergeet ook s.v.p. niet het oppervlak tenslotte goed droog te wrijven, zodat zich geen restvocht kan afzetten in de naden.

Nog een tip: altijd in de richting van de houtnerf vegen, zonder te wrijven en zonder druk. Zo onderhoud je de schoonheid van dit natuurproduct met zijn sprekende nerf en structuur. Droogte en vocht zorgen ervoor dat

hout werkt. Het gebruikte hout is in dit opzicht optimaal op zijn taak in de keuken voorbereid, mits de luchtvochtigheid overeenkomt met de voor keukenruimtes gemiddelde waarden van 40–60%. Regelmatig luchten, in de winter geforceerd luchten, voorkomt een te hoge luchtvochtigheid in de ruimte. Moderne gebouwen zijn uit het oogpunt van energiebesparing zo goed geïsoleerd dat er nauwelijks uitwisseling van lucht van binnen naar buiten mogelijk is.

Bescherming van meubelen naast en boven vaatwasmachines, ovens, kookplaten en kleine huishoudelijke apparaten

Laat jouw vaatwasmachine niet met geopende deur drogen, het condenswater kan de fronten en meubelen beschadigen. Bij het gebruik van de oven niet de oven deur open laten staan. De hitte uit de oven kan de fronten en meubelen beschadigen. Koffieapparaten, water- en eierkokers niet onder bovenkasten plaatsen. De damp kan de bovenkasten beschadigen. Schakel bij het koken altijd jouw afzuigkap aan. Dit voorkomt schade door condenswater of vetvlekken.

Speciale onderhoudstips voor werkbladen

Voor alle materialen van werkbladen geldt in het algemeen: plaats nooit hete pannen direct op het oppervlak. Gebruik bij het voorbereiden van sterk gekleurde levensmiddelen en bij het snijden altijd een snijplank. Daarmee vermijd je matte plekken, krassen en verkleuringen. Verontreinigingen dienen uit hygiënisch oogpunt direct te worden verwijderd. Leun niet teveel op het werkblad! Vooral bij stenen werkbladen bestaat het gevaar bij spoelbakken en kookgedeeltes op breuken.

Onderhoud van je keukenapparatuur

Wil je langer genieten van je keukenapparatuur? Goed onderhoud is de sleutel! Door regelmatig onderhoud te plegen, zorg je ervoor dat je apparaten niet alleen optimaal blijven presteren, maar ook hun levensduur aanzienlijk wordt verlengd. Elke merk en type apparaat kan net wat andere aandachtspunten hebben, maar met een paar basisrichtlijnen kom je al een heel eind.

Hier zijn enkele algemene tips om je keukenapparatuur in topconditie te houden:

- Reinig regelmatig: Zorg ervoor dat je apparaten, zoals de oven, vaatwasser en kookplaat, regelmatig schoonmaakt. Ophopend vet en etensresten kunnen de prestaties verminderen en op lange termijn zelfs schade veroorzaken.
- Voorkom kalkaanslag: Voor apparaten die water gebruiken, zoals koffieapparaten en vaatwassers, is het belangrijk om kalkaanslag te voorkomen. Gebruik ontkalkingsmiddelen om de levensduur van je apparaat te verlengen.

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

- Controleer de filters: Denk aan het regelmatig vervangen of schoonmaken van de filters in bijvoorbeeld de afzuigkap. Dit zorgt voor efficiënte werking en voorkomt nare geurtjes.
- Let op gebruiksinstructies: Ieder merk en type apparaat heeft specifieke gebruiks- en onderhoudsinstructies. Het is slim om altijd de handleiding te raadplegen voor de exacte richtlijnen.
- Heb je de handleiding van jouw apparaat niet meer bij de hand? Geen probleem! Via de volgende link kun je eenvoudig een nieuwe handleiding aanvragen, waarin alle onderhoudstips specifiek voor jouw merk en type keukenapparatuur staan. Handleiding aanvragen:
<https://www.gennu.nl/handleiding-aanvragen/>

Met de juiste zorg heb je jarenlang plezier van je keukenapparatuur!

Klimaat en ventilatie binnenshuis

Als bewoner heb je het meeste baat bij een comfortabel klimaat en goede ventilatie in jouw woning. Je kunt dit dan ook naar je eigen behoeften inrichten en bent dan ook zelf hiervoor verantwoordelijk. Bij een optimaal binnenhuisklimaat zijn isoleren en ventileren in balans. Met isoleren zit het in de meeste Nederlandse huizen wel goed, maar veel mensen ventileren te weinig. De lucht in huis is daardoor zelfs vaak meer vervuild en vochtiger dan de lucht buiten. Verder is een raam openzetten in een stad of langs een drukke weg niet altijd de oplossing.

Wanneer is jouw binnenklimaat in balans?

- Bij een omgevingstemperatuur van 18–22 °C
- Bij een relatieve luchtvochtigheidsgraad van 40–60%
- Bij een luchtkwaliteit tussen 750 en 1200 ppm (Parts per Million)
- Bij woningen met een WTW-systeem is het raadzaam om de voorgeschreven instellingen van de aannemer en/of installateur te hanteren.

Veroorzakers disbalans

De meeste vervuiling komt echter vanuit de binnen omgeving: van huishoudelijke apparaten, schoonmaakproducten, bouwmaterialen, de aanwezigheid van mensen en dieren en niet zelden van slecht functionerende verwarmingstoestellen. De lucht vermengt zich daardoor met stof, pollen, huisstofmijt, huidschilfers, vluchtige organische stoffen en micro-organismen zoals bacteriën, virussen en schimmels.

Fijnstof

Bij een gezond binnenhuisklimaat is het zaak om fijnstof te beperken. Inmiddels is het algemeen bekend dat onze buitenlucht flink is vervuild door onder andere uitlaatgassen van verkeer en de uitstoot van industrie. Hier is dan ook steeds meer aandacht voor. Echter, een gezond binnenhuisklimaat is minstens zo belangrijk gezien het aantal uren dat wij in onze woning vertoeven. Naarmate de woningen beter geïsoleerd zijn en er minder directe

luchtverversing van buitenaf plaatsvindt, zien we binnenshuis hogere concentraties fijnstof dan wat er in de buitenlucht wordt gemeten. Ook tijdens het kookproces komt een hoge concentratie fijnstof vrij, ondanks dat we zijn overgestapt op het elektrisch (inductie) koken. Wetenschappelijke onderzoeken wijzen uit dat deze zelfs erg schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid. Kortom, zonder passende maatregelen vervuilen wij onze binnenlucht. Om binnenshuis een te hoge concentratie van fijnstof te verminderen, is het het best om deze af te zuigen om vervolgens naar buiten af te voeren. Het enige grote nadeel hiervan is, dat hierdoor ook de duur verwarmde of gekoelde lucht de woning verlaat, wat op jaarbasis toch kostbaar kan zijn. Afgezien van de vraag of een directe afvoer naar buiten überhaupt mogelijk is (zo is dit in geval van hoogbouw nooit mogelijk), zien we dat er vanuit de bouw al decennialang gekozen wordt voor recirculatie.

Recirculatie

Bij recirculatie worden uit de kookdampen vet en geur onttrokken middels een (metalen) vet- en geurfilter (veelal op basis van koolstof) met de kanttekening dat nooit alle kookdampen worden afgevangen. Om een koolstoffilter zo effectief mogelijk te laten functioneren, is het volgende noodzakelijk.

- Het geurfilter volgens de opgave van de fabrikant vervangen of regenereren; deze vind je in jouw gebruiksaanwijzing.
- Het vetfilter om de twee weken reinigen.
- Nooit meer dan 50% van de afzuigcapaciteit van jouw afzuiging gebruiken om zo het koolstoffilter optimaal zijn werk te laten doen. Bij een te hoge stand vangt het geurfilter nauwelijks nog geurdeeltjes op en produceert de afzuigkap onnodig veel geluid.
- De afzuigunit (in de volksmond afzuigkap) circa 5 minuten voor aanvang reeds aanzetten en 15 minuten nadat je klaar bent met koken uitzetten wanneer deze geen naloopstand heeft. Een geurfilter vangt geen fijnstof af en zal naargelang de levensduur (veelal op basis van huishoudelijk gebruik bedraagt de levensduur circa 9 maanden) steeds minder goed functioneren. Wanneer je de luchtkwaliteit in jouw woning belangrijk vindt en je wenst niet steeds weer de geurfilter te vervangen, dan is het mogelijk om de plasmatechniek te combineren met E.S.D.-techniek. De eenmalige extra investering die deze mogelijkheid vraagt, garandeert een levensduur van tenminste 10 jaar (bij huishoudelijk gebruik). Hierbij wordt gevaarlijke fijnstof afgevangen en is deze oplossing voor maar liefst 97% recyclebaar. Voor meer informatie hierover kun je terecht bij jouw adviseur.

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Luchtvochtigheid

Recirculatie kent ook nadelen. Bij welke recirculatie oplossing dan ook, het vocht dat tijdens het kookproces vrijkomt, wordt niet door een afzuigunit afgevangen. Deze zal middels ventilatie de woning moeten verlaten, wat echter niet in elke keuken optimaal te realiseren is. De luchtvochtigheid kan dan hoger zijn dan gewenst als de bewoners hier onvoldoende rekening mee houden.

Een te hoge luchtvochtigheid is slecht voor je gezondheid en vergroot de kans op schimmelvorming in de woning. Bijkomend probleem bij een te hoge luchtvochtigheid is een hogere kans dat het vocht op een koude oppervlakte gaat condenseren. Mogelijke condensatie komt het meest voor bij slecht geïsoleerde muren en niet (voldoende) verwarmde vloeren en/of ramen.

Maatregelen tegen condensvorming

- Voldoende ventileren door luchtroosters open te zetten en/of een raam of deur op een kier te zetten, zodat er circulatie plaatsvindt.
- Zet tijdens het kookproces het indien aanwezige mechanisch ventilatiesysteem van jouw woning op de hoogste stand.
- Vul pannen met een beperkte hoeveelheid water (beter voor behoud van vitamines en mineralen in groenten). Bereid indien mogelijk groenten in een stoomoven (nog minder vocht komt vrij).
- Kook met deksel op de pan, waardoor minder kookdamp ontsnapt.
- Zet de zone op een minimaal vermogen na het bereiken van het kookpunt, waardoor het water net aan de kook blijft.



Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Composiet

Algemene gebruikstips

- Vermijd het gebruik van groene zeep, oliën, was en (op gepolijste oppervlaktes) schuurmiddelen.
- Vermijd contact met aceton, agressieve reinigingsmiddelen (metaalreinigers, gootsteenontstoppers, bleekmiddelen, etc.) en producten die pH-waardes onder de 4 of boven de 10 hebben.
- Verwijder sterke vervuiling (bijv. vet, olie, thee, vruchtensap, rode wijn) zo spoedig mogelijk.
- Gebruik altijd een snijplankje voor het snijden van bijvoorbeeld groenten en vlees.
- Zet hete pannen of ovenschalen niet direct op het blad, maar gebruik hiervoor een onderzetter.
- Ga nooit op het werkblad staan.
- Laat bij werkbladen met een verlijmd rand, de onderbouwvaatwasser bij voorkeur niet met geopende deur uitdampen.

Materiaalinformatie

Composiet is een fabrieksmatig geproduceerd materiaal op basis van kwarts. Afhankelijk van de toevoegingen krijgt composiet een bepaalde kleur en uitstraling. Composiet is beschikbaar met een glanzende (gepolijste) oppervlakte en met een matte lederstructuur (satin of suède). Die matte oppervlakte is relatief wat meer open, waardoor vuil en vocht iets sneller in het materiaal kunnen dringen. Ook in egale donkere materialen zal vlekvorming wat sneller zichtbaar zijn.

Specifieke materiaalkenmerken

Composiet heeft doorgaans een fijnkorrelige structuur en is redelijk constant van kleur. Echter, door de natuurlijke basisstoffen zijn kleine kleurverschillen en oneffenheden niet uit te sluiten. Verstrekte kleurstalen kunnen derhalve alleen als indicatie worden gebruikt. Op afspraak is het mogelijk om kleuren op een grote plaat te gaan bekijken bij onze leverancier. Dit is vooral verstandig bij kleuren waarin veel kleurverschil kan zitten.

In composiet kunnen kleine pigmentvlekjes (concentraties van een bepaalde grondstofkleur) en hoogcontrast-contaminaties (donkere puntjes in een wit materiaal, of omgekeerd) voorkomen. Dit is een gevolg van het natuurlijke mengproces van composiet.

Sommige composietkleuren hebben oneffenheden in de oppervlakte door ingeperste glas- of spiegeldeeltjes. En ook vrijwel alle kleuren met een satin of suède oppervlakte hebben kleine oneffenheden in de oppervlakte. Je dient er bij deze materialen rekening mee te houden dat er (zeker bij strijklicht) oppervlaktepuntjes zichtbaar zijn in het materiaal, welke overigens geen afbreuk doen aan de kwaliteit van het materiaal.

Een aantal composietkleuren benadert de fraaie natuurlijke look van bijvoorbeeld marmer, beton of natuursteen. Wij kunnen bij dergelijke materialen niet garanderen dat de structuur doorloopt bij een koppelnaad of in een versteklijst, omdat deze ongelijkmatig verdeeld zit over de plaat.

Onderhoud

- Reinig het werkblad na montage grondig met water en een scheutje afwasmiddel. Droog het werkblad aansluitend met een katoenen vaatdoek.
- Gebruik voor de dagelijkse schoonmaak een vochtig doekje, eventueel met zacht schoonmaakmiddel.
- Wil je extra onderhoud plegen? Dan is er via de leverancier van het werkblad een speciaal onderhoudsmiddel te bestellen waarmee je intensiever kunt reinigen. Zeker bij werkbladen met een matte oppervlakte is dit sterk aan te raden. Volg in dat geval de instructies in de gebruiksaanwijzing.



Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Dekton

Algemene gebruikstips

- Vermijd contact met aceton, agressieve reinigingsmiddelen (metaalreinigers, gootsteenontstoppers, bleekmiddelen, etc.) en producten die pH-waardes onder de 2 of boven de 12 hebben.
- Gebruik geen harde schuurmiddelen zoals schuurpapier; deze veroorzaken onherstelbare schade.
- Gebruik eventueel een snijplankje om te voorkomen dat uw messen bot worden.
- Gebruik (ondanks de hoge hittebestendigheid van Dekton) voor de zekerheid een onderzetter voor hete pannen of ovenschalen.
- Ben voorzichtig met zware en/of scherpe voorwerpen; de matige bestendigheid van Dekton tegen puntbelasting kan leiden tot onherstelbare stootschade.
- Ga nooit op het werkblad staan.
- Laat bij werkbladen met een verlijmde rand, de onderbouwvaatwasser bij voorkeur niet met geopende deur uitdampen.

Materiaalinformatie

Dekton is een industrieel vervaardigd materiaal, gebaseerd op een mix van technieken en grondstoffen uit de keramiek-, glas- en kwartsindustrie. Het materiaal wordt onder extreem hoge druk samengeperst en voorzien van een print. Vervolgens wordt het op zeer hoge temperatuur gebakken, waardoor een ultracompacte en zeer harde massa ontstaat.

Die compacte massa zorgt voor hele praktische gebruikseigenschappen, maar zorgt er ook voor dat Dekton relatief kwetsbaar is voor breuk en beschadigingen, zeker nabij uitsparingen (kookplaat, spoelbak). Eventuele beschadigingen als gevolg van stootschade of puntbelasting zijn helaas niet te repareren.

Specifieke materiaalkenmerken

Dekton is fijnkorrelig van structuur en behoorlijk constant van kleur. Echter, door de natuurlijke basisstoffen zijn kleine kleurverschillen en onevenredigheden niet uit te sluiten. Verstrekte kleurstalen kunnen derhalve alleen als indicatie worden gebruikt. Op afspraak is het mogelijk om kleuren op een grote plaat te gaan bekijken bij onze leverancier. Dit is vooral verstandig bij kleuren waarin veel kleurverschil kan zitten.

De natuurlijke ingrediënten in Dekton kunnen zorgen voor zogenaamde hoogcontrast-contaminaties. Deze vallen doorgaans het meest op in effen kleuren, bijvoorbeeld door donkere puntjes in een wit materiaal, of omgekeerd.

Let op! Dekton is sinds kort ook te verkrijgen in een gepolijste vorm (glans). In tegenstelling tot een composiet is dit niet echt gepolijst maar betreft het een GLAS laag. Door deze glaslaag krijg je diepte, echter is deze GLAS laag uiterst krasgevoelig.

Een aantal Dekton-kleuren benadert de fraaie natuurlijke look van bijvoorbeeld marmer, beton of natuursteen. Wij kunnen bij dergelijke structuren niet garanderen dat de structuur doorloopt bij een koppelnaad of in een versteklijst, omdat deze ongelijkmatig verdeeld zit over de plaat.

Dekton bestaat uit een basiskleur die wordt voorzien van een print. Deze print zit alleen op de oppervlakte, dus is niet 'door-en-door'. Bij sommige materialen kan daardoor meer dan gemiddeld kleurverschil zichtbaar zijn bij bijvoorbeeld een facet, een uitsparing of een massieve rand.

Onderhoud

- Gebruik voor de dagelijkse schoonmaak een vochtig doekje, eventueel met zacht schoonmaakmiddel.
- Wil je extra onderhoud plegen? Dan is er via de leverancier van het werkblad een speciaal onderhoudsmiddel te bestellen waarmee je intensiever kunt reinigen.

Graniet

Algemene gebruikstips

- Vermijd het gebruik van groene zeep, oliën, was en (op gepolijste oppervlaktes) schuurmiddelen.
- Vermijd contact met aceton, agressieve reinigingsmiddelen (metaalreinigers, gootsteenontstoppers, bleekmiddelen, etc.) en producten die pH-waardes onder de 4 of boven de 10 hebben.
- Verwijder sterke vervuiling (bijv. vet, olie, thee, vruchtensap, rode wijn) zo spoedig mogelijk.
- Gebruik altijd een snijplankje voor het snijden van bijvoorbeeld groenten en vlees.
- Zet hete pannen of ovenschalen niet direct op het blad, maar gebruik hiervoor een onderzetter.
- Ga nooit op het werkblad staan.
- Laat bij werkbladen met een verlijmde rand, de onderbouwvaatwasser bij voorkeur niet met geopende deur uitdampen.

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Materiaalinformatie

Graniet is een verzamelnaam van stollingsgesteenten, die veelal honderden miljoenen jaren oud zijn. De ontstaansgeschiedenis van een gebied en de aanwezigheid van mineralen geeft elke soort een eigen kleur en karakter.

De meeste granietsoorten worden verkocht in een gepolijste versie, hetgeen een hoge glansgraad geeft en tevens de oppervlakte sterk afdicht. Enkele granietsoorten zijn ook verkrijgbaar met een matte oppervlakte (gezoet), een opgeruwde structuur (gevlamd) of een lederstructuur (satin). Deze materialen hebben een relatief open oppervlakte, waardoor vuil en vocht sneller in het materiaal kunnen dringen. Met name de eerste paar maanden zijn dergelijke materialen gevoelig voor vlekken. Na verloop van de tijd wordt dit minder en zal het materiaal ook wat donkerder van kleur worden.

Specifieke materiaalkenmerken

Kleur- en structuurverschillen zijn inherent aan alle soorten natuursteen. Verstekte kleurstalen kunnen derhalve alleen als indicatie worden gebruikt. Op afspraak is het mogelijk om de beschikbare partijen te gaan bekijken bij onze leverancier.

De meeste natuursteenkleuren hebben een structuur met kristallen en/of natuurlijke aders. Deze kenmerken zitten ongelijkmatig verdeeld over de plaat. Wij kunnen daarom niet garanderen dat de structuur doorloopt bij een koppelnaad of in een versteklijst.

Veel natuursteensoorten zijn relatief grof van structuur. Je dient er zeker bij strijklicht rekening mee te houden dat er oppervlakteputjes en -structuren (craquelé) zichtbaar zijn, welke overigens geen afbreuk doen aan de kwaliteit van het materiaal. Dergelijke oneffenheden zijn zeker van toepassing bij natuursteensoorten met een satin of gevlamde oppervlakte, omdat ze daar juist bijdragen aan de robuuste uitstraling van het materiaal.

Onderhoud

- Reinig het werkblad na montage grondig met water en een scheutje afwasmiddel. Droog het werkblad aansluitend met een katoenen vaatdoek.
- Gebruik voor de dagelijkse schoonmaak een vochtig doekje, eventueel met zacht schoonmaakmiddel.
- Wil je extra onderhoud plegen? Dan zijn er via de leverancier van het werkblad extra onderhoudsmiddelen te bestellen waarmee je intensiever kunt reinigen en ook een beschermlaag (impregnering) kunt aanbrengen. Zeker bij werkbladen met een opgeruwde structuur (gevlamd) of een lederstructuur (satin) is dit sterk aan te raden. Volg in dat geval de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Hardsteen / Marmer

Algemene gebruikstips

- Vermijd het gebruik van groene zeep, oliën, was en schuurmiddelen.
- Vermijd contact met aceton, agressieve reinigingsmiddelen (metaalreinigers, gootsteenontstoppers, bleekmiddelen, etc.) en producten die pH-waarden onder de 6 of boven de 8 hebben.
- Verwijder sterke vervuiling (bijv. vet, olie, thee, vruchtensap, rode wijn) zo spoedig mogelijk.
- Ben zeer voorzichtig met zuren die bijvoorbeeld veel voorkomen in frisdranken en citrusvruchten. Een vlek van dergelijke vloeistoffen veroorzaakt in hardsteen en marmer een niet te herstellen chemische reactie.
- Gebruik altijd een snijplankje voor het snijden van bijvoorbeeld groenten en vlees.
- Zet hete pannen of ovenschalen niet direct op het blad, maar gebruik hiervoor een onderzetter.
- Ga nooit op het werkblad staan.
- Laat bij werkbladen met een verlijmde rand, de onderbouwvaatwasser bij voorkeur niet met geopende deur uitdampen.

Materiaalinformatie

Hardsteen en marmer zijn sedimentgesteenten. Deze materialen zijn veel malen jonger dan graniet en bovendien kalkhoudend. Hardsteen en marmer hebben daardoor eigenschappen die duidelijk afwijken van graniet. Je dient rekening te houden met een relatief lage kras-, zuur- en vlekbestendigheid.

Specifieke materiaalkenmerken

Kleur- en structuurverschillen zijn inherent aan alle soorten natuursteen. Verstekte kleurstalen kunnen derhalve alleen als indicatie worden gebruikt. Op afspraak is het mogelijk om de beschikbare partijen te gaan bekijken bij onze leverancier.

Hardsteen wordt gewonnen in gebieden waar ooit oceaan was. Die geschiedenis zorgt ervoor dat er vrijwel altijd kleine fossielen in hardsteen zitten. Deze dragen bij aan de geleefde uitstraling en doen verder geen afbreuk aan de kwaliteit van het materiaal. Een ander kenmerk van hardsteen is het zogenaamde 'brand' dat zich toont in de vorm van koolstofconcentraties en een vaak open oppervlaktestructuur. Ook deze eigenschap draagt bij aan de geleefde uitstraling en doet geen afbreuk aan de kwaliteit van het materiaal.

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

In marmer zijn vrijwel altijd kleine witte puntvlekjes te zien in de oppervlakte, welke enigszins grof en open kunnen aanvoelen. Een opening in de oppervlakte tot en met 3 millimeter valt binnen deze tolerantie. Marmer wordt tevens gekenmerkt door haar fraaie natuurlijke aders. Deze zitten ongelijkmatig verdeeld over de plaat. Wij kunnen daarom niet garanderen dat de structuur doorloopt bij een koppelnaad of in een versteklijst.

Onderhoud

- Reinig het werkblad na montage grondig met water en een scheutje afwasmiddel. Droog het werkblad aansluitend met een katoenen vaatdoek.
- Gebruik voor de dagelijkse schoonmaak een vochtig doekje, eventueel met zacht schoonmaakmiddel.
- Wil je extra onderhoud plegen? Dan zijn er via de leverancier van het werkblad extra onderhoudsmiddelen te bestellen waarmee je intensiever kunt reinigen en ook een beschermlaag (impregnering) kunt aanbrengen. Dit is sterk aan te raden voor werkbladen in hardsteen en marmer. Volg in dat geval de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Keramik

Algemene gebruikstips

- Vermijd contact met aceton, agressieve reinigingsmiddelen (metaalreinigers, gootsteenontstoppers, bleekmiddelen, etc.) en producten die pH-waarden onder de 2 of boven de 12 hebben.
- Gebruik geen harde schuurmiddelen zoals schuurpapier; deze veroorzaken onherstelbare schade.
- Gebruik eventueel een snijplankje om te voorkomen dat jouw messen bot worden.
- Gebruik (ondanks de hoge hittebestendigheid van keramik) voor de zekerheid een onderzetter voor hete pannen of ovenschalen.
- Ben voorzichtig met zware en/of scherpe voorwerpen; de matige bestendigheid van keramik tegen puntbelasting kan leiden tot onherstelbare stootschade.
- Ga nooit op het werkblad staan.
- Laat bij werkbladen met een verlijmd rand, de onderbouwvaatwasser bij voorkeur niet met geopende deur uitdampen.

Materiaalinformatie

Keramik is een industrieel vervaardigd product, bekend vanuit de tegelbranche. De basisgrondstoffen klei, veldspaat en kwarts worden onder extreem hoge druk samengeperst en voorzien van een print. Vervolgens wordt het op zeer hoge temperatuur gebakken, waardoor een compacte en zeer harde massa ontstaat.

Die compacte massa zorgt voor hele praktische gebruikseigenschappen, maar zorgt er ook voor dat keramik relatief kwetsbaar is voor breuk en beschadigingen, zeker nabij uitsparingen (kookplaat, spoelbak). Eventuele beschadigingen als gevolg van stootschade of puntbelasting zijn helaas niet te repareren.

Specifieke materiaalkenmerken

Keramik is fijnkorrelig van structuur en behoorlijk constant van kleur. Echter, door de natuurlijke basisstoffen zijn kleine kleurverschillen en onevenredigheden niet uit te sluiten. Verstrekte kleurstalen kunnen derhalve alleen als indicatie worden gebruikt. Op afspraak is het mogelijk om kleuren op een grote plaat te gaan bekijken bij onze leverancier. Dit is vooral verstandig bij kleuren waarin veel kleurverschil kan zitten.

Het productieproces van keramik kan ervoor zorgen dat er kleine putjes en/of bultjes in de oppervlakte ontstaan, die met name bij strijklicht zichtbaar zijn. Ook kunnen hoogcontrast-contaminaties (donkere puntjes in een wit materiaal, of omgekeerd) voorkomen in keramik. Deze kenmerken doen geen afbreuk aan de kwaliteit van het materiaal.

Een aantal keramik-kleuren benadert de fraaie natuurlijke look van bijvoorbeeld marmer, beton of natuursteen. Wij kunnen bij dergelijke structuren niet garanderen dat de structuur doorloopt bij een koppelnaad of in een versteklijst, omdat deze ongelijkmatig verdeeld zit over de plaat.

Keramik bestaat uit een basiskleur die wordt voorzien van een print. Deze print zit alleen op de oppervlakte, dus is niet 'door-en-door'. Bij sommige materialen kan daardoor meer dan gemiddeld kleurverschil zichtbaar zijn bij bijvoorbeeld een facet, een uitsparing of een massieve rand.

Let op! Keramik is sinds kort ook te verkrijgen in een gepolijste vorm (glans). In tegenstelling tot een composiet is dit niet echt gepolijst maar betreft het een GLAS laag. Door deze glaslaag krijg je diepte, echter is deze GLAS laag uiterst krasgevoelig.

Onderhoud

- Gebruik voor de dagelijkse schoonmaak een vochtig doekje, eventueel met zacht schoonmaakmiddel.
- Wil je extra onderhoud plegen? Dan is er via de leverancier van het werkblad een speciaal onderhoudsmiddel te bestellen waarmee je intensiever kunt reinigen.

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Roestvrijstaal (RVS)

Algemeen

Roestvaststaal, ook wel roestvrijstaal, RVS of inox genoemd, hierna te noemen roestvrijstaal, is een legering van hoofdzakelijk ijzer, chroom, nikkel en koolstof.

Kleur en structuur

- Alle roestvrijstaalsoorten zijn door verschillende bewerkingen verkregen. Door bepaalde lichtinval kunnen twee producten, gehaald uit één en dezelfde plaat, verschillend ogen. Ook door het toepassen van een extra conserveringsmiddel en/of andere vloeistof kunnen zich kleurschakeringen voordoen.
- Ook krasvorming en of putvorming zijn bij gebruik een normaal en bekend verschijnsel.
- Roestvrijstaal verkleurt als hete pannen zonder beschermende middelen direct op het roestvrijstaal worden gezet.
- Schuurponsjes of schuurwol, metalen gereedschappen, thee, zout, azijn, zure fruitsappen, mosterd of zoet-zure augurken of uitjes moet men niet laten liggen op roestvrijstalen oppervlakken. Deze tasten het oppervlak aan.
- Vermijd bij alle roestvrijstaalsoorten agressieve onderhoudsproducten zoals chloor, WC Eend, zilverreiniger, Muscle, CIF, e.d.. Deze tasten de bescherm laag aan van het roestvrijstaal waardoor het materiaal zal gaan roesten.

Onderhoud van geborsteld RVS

- Lichte vervuilingen, bijvoorbeeld lichte aanslag of door vette vingers, schoonwrijven met een zachte doek en een sopje in de richting van de borsteling.
- Sterke vervuiling en lichte beschadiging schoonwrijven met een zachte doek en wat HG Metaalglans.
- Beide vervuilingen kunnen ook behandeld worden met RVS Reiniger door deze in te wrijven, even te wachten en met een zachte droge doek uit te wrijven. Deze behandeling geeft een dunne beschermende laag.
- Vermijd agressieve onderhoudsproducten zoals chloor, WC Eend, zilverreiniger, Muscle, CIF, e.d.. Deze tasten de bescherm laag aan van het roestvrijstaal waardoor het materiaal zal gaan roesten.

Onderhoud van orbitaal geslepen RVS

- Kan wat vlekkeliger en minder egaal zijn.
- Lichte vervuilingen, bijvoorbeeld lichte aanslag of door vette vingers, schoonwrijven met een zachte doek en een sopje in een willekeurige variërende ronddraaiende beweging.

- Sterke vervuiling en lichte beschadiging schoonwrijven met een zachte doek en wat HG Metaalglans.
- Beide vervuilingen kunnen ook behandeld worden met RVS Reiniger door deze in te wrijven, even te wachten en met een zachte droge doek uit te wrijven. Deze behandeling geeft een dunne beschermende laag.
- Vermijd agressieve onderhoudsproducten zoals chloor, WC Eend, zilverreiniger, Muscle, CIF, e.d.. Deze tasten de bescherm laag aan van het roestvrijstaal waardoor het materiaal zal gaan roesten.

Onderhoud van warm gewalst RVS

- Kan wat vlekkeliger en minder egaal zijn.
- Lichte vervuilingen, bijvoorbeeld lichte aanslag of door vette vingers, schoonwrijven met een zachte doek en een sopje in de richting van de borsteling.
- Sterke vervuiling en lichte beschadiging schoonwrijven met een zachte doek en wat HG Metaalglans.
- Beide vervuilingen kunnen ook behandeld worden met RVS Reiniger door deze in te wrijven, even te wachten en met een zachte droge doek uit te wrijven. Deze behandeling geeft een dunne beschermende laag.
- Vermijd agressieve onderhoudsproducten zoals chloor, WC Eend, zilverreiniger, Muscle, CIF, e.d.. Deze tasten de bescherm laag aan van het roestvrijstaal waardoor het materiaal zal gaan roesten.

Onderhoud van geparelstraald RVS

- Glasparelgestraalde oppervlakken kunnen maar beperkt zelf worden onderhouden.
- Lichte vervuilingen, bijvoorbeeld lichte aanslag of door vette vingers, schoonwrijven met een zachte doek en een sopje. Lichte vervuilingen kunnen ook behandeld worden met RVS Reiniger door deze in te wrijven, even te wachten en met een zachte droge doek uit te wrijven. Deze behandeling geeft een dunne beschermende laag.
- Sterke vervuiling, lichte beschadiging en beginselen van corrosie dienen door de vakman opnieuw worden gestraald.
- Vermijd agressieve onderhoudsproducten zoals chloor, WC Eend, zilverreiniger, Muscle, CIF, e.d.. Deze tasten de bescherm laag aan van het roestvrijstaal waardoor het materiaal zal gaan roesten.

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Hout

Algemene gebruikstips

- Laat de deur van een eventuele vaatwasser zolang mogelijk dicht en laat het apparaat het droogproces volledig afmaken vanwege de stoom (vocht), die schadelijk is voor het werkblad. Deze kan hierdoor gaan kromtrekken en scheuren.
- Maak bij hete voorwerpen, zoals pannen e.d. altijd gebruik van een onderzetter of een afzetgedeelte. Als je dit niet doet, dan kunnen er onherroepelijke brandvlekken in het werkblad ontstaan.
- Vermijd het gebruik van chemicaliën, zoals chloor e.d. in de buurt van het werkblad. Wanneer dit soort materialen in contact komt met het werkblad, ontstaan er zeer moeilijk verwijderbare vlekken in het werkblad.
- Wanneer je je niet houdt aan deze voorschriften, komt alle aansprakelijkheid van onze kant te vervallen, omdat het werkblad dan kan uitdrogen met als gevolg scheuren en vlekken in het hout.

Materiaalinformatie

- Hout is een natuurproduct en voor zeer veel invloeden van buitenaf gevoelig. Door temperatuurverschillen kan het werkblad gaan werken. Het gevolg hiervan is krimpen en uitzetten. Het werkblad heeft een acclimatisering-periode van ca. 5 tot 10 weken na montage nodig om tot rust te komen. Het kan dan ook zo zijn dat het blad bij levering enigszins krom is. Afwijkingen na de rustperiode tot 5 mm zijn geen reden tot reclamatie. Dit is een eigenschap van het materiaal.

Onderhoud van houten werkbladen

- Voordat je het werkblad gaat oliën dient het altijd geschuurd te worden met het bijgeleverde schuursponsje. Doe dit altijd in de lengterichting van het hout mee. Het schuren dient altijd voor iedere behandeling te gebeuren.
- Daarna het werkblad stofvrij maken met een droge doek.
- Je kunt nu de olie op het werkblad aanbrengen. De olie voorzichtig midden op het werkblad gieten en niet op de randen vanwege gevaar voor morsen. Wrijf de olie met een doek over het gehele werkblad.
- De olie moet nu niet langer dan ca. 10 à 15 minuten intrekken.
- Hierna wrijf je het werkblad goed uit met een droge doek of een stuk keukenrol totdat er geen natte olieresten meer te zien zijn.
- Als dit is gebeurd, dan adviseren wij je tot ongeveer 6 uur na de behandeling niets op het aanrechtblad te doen. Voordat je naar bed gaat of gaat werken zijn goede momenten om het werkblad te behandelen.
- Na verloop van tijd zal het werkblad opnieuw behandeld moeten worden. Wanneer het werkblad door het gebruik ruwer gaat aanvoelen, is het verstandig de hierboven genoemde behandeling te herhalen. Het tijdsbestek tussen de behandelingen verschilt per gebruiker, omdat deze wordt bepaald door het gebruik van het blad.

- Voor verdere onderhoudsadviezen verwijzen wij je naar de bijgeleverde onderhoudsvoorschriften van de bladenleverancier.

Kunststof / SIMA of TOPcore

Algemene gebruikstips

- Gebruik een onderzetter voor hete pannen of nat keukengerei en vermijd het veelvuldig schuiven van pannen en borden. Bij grovere structuren en donkere kleuren beschadigen de toppen sneller.
- Ga nooit op het blad zitten of staan.
- Gebruik een snijplank bij het snijden van vlees of groenten en vermijd contact met scherpe voorwerpen.
- Gebruik voor de schoonmaak een vochtig doekje, eventueel met een zacht schoonmaakmiddel.
- Sterke vervuiling, bijvoorbeeld langere inwerking van thee, koffie en wijn, voorweken met een onverdund afwasmiddel. Incidenteel kan een chloor bleekmiddel worden toegepast.
- Verf e.d. kan het best worden verwijderd met aceton, spiritus, terpetine of benzine. Bedenk bij het gebruik van speciale reinigings- of oplosmiddelen dat deze bijtend en ontvlambaar kunnen zijn, denk hierbij aan ovenreiniger, gootsteenontstopper, viakal, antikal, verfabijt, kwast- en metaalreinigers etc. Altijd goed naspoelen met warm water. Nooit schuurmiddelen, zoals Cif, staalwol of schuursponsjes gebruiken.
- Laat de onderbouwvaatwasser niet met een geopende deur uitdampen.

Materiaalinformatie kunststof

Kunststof werkbladen worden opgebouwd uit watervast verlijmd multiplex die voorzien zijn van een HPL (High Pressure Laminate)-laminaat toplaag. Een HPL, ofwel hard kunststof plaat, is uit meerdere lagen met hars geïmpregneerd papier opgebouwd. De kern bestaat uit meerdere lagen kraft papier die gedrenkt zijn in melaminehars en onder hoge druk en temperatuur samengeperst zijn. De toplagen in melaminehars gedrenkt decorpapier bepalen de kleur, het uiterlijk en de krasvastheid.

Materiaalinformatie Sima core

Sima core keukenwerkbladen worden opgebouwd uit meerdere met fenolhars doordrenkte lagen kraftpapier die onder hoge druk en temperatuur zijn samengeperst; de bovenste laag is het decorpapier, dit brengt de kleur en de structuur, de kern is in de meeste gevallen zwart. Dit materiaal is uitermate geschikt voor toepassing als keukenwerkblad, achterwand, smetplint, stollenwand en tafelblad.

Onderhoud

Gebruikerstips en onderhoudsadviezen

Speciale onderhoudstips voor interieurelementen

De oppervlakken van de interieurs (binnenladen, carrousels, bestekinterieurs, broodtrommels, legplanken en dergelijke) zijn gemakkelijk te onderhouden en door een licht vochtige doek of zeem te reinigen. Gebruik in het bijzonder bij interieurelementen van hout of houtmateriaal geen natte doek omdat water in de naden kan dringen en zwellingen kan veroorzaken. Zachte schoonmaakmiddelen lossen vetresten op.

Elementen met metaalkleurige oppervlakken

Afdekringen van halogeenlampen, grepen, jaloeziekasten, reling en accessoires, verlichtingsarmaturen en plinten zijn voorzien van een speciale, duurzame finish. Reinig deze elementen voorzichtig met een schone vochtige doek en wat schoonmaakmiddel. Schuur- en polijstmiddelen zijn absoluut ongeschikt voor het reinigen.

