

GRANIET

Graniet is een stollingsgesteente dat miljoenen jaren geleden door de natuur is gevormd. De winning ervan vindt over de gehele wereld plaats en elk wingebied op de aarde kent zijn eigen kleur en structuur in graniet. Onderstaande richtlijnen gelden voor alle granieten werkbladen. Houdt u rekening met deze richtlijnen, dan heeft u jarenlang plezier van uw unieke en schitterende werkblad!

Dagelijks onderhoud

U kunt het blad reinigen met water en afwasmiddel of andere zachte zeep. Gebruik hierbij geen schuurspons.

Regelmatig onderhoud

Het is aan te bevelen ten minste 1 keer per 3 maanden het werkblad te behandelen met het meegeleverde onderhoudsproduct. Hiermee voedt u de steen en versterkt u de bescherming tegen het intrekken van vuil en vocht.

Vlekken reinigen

Gebruik bij hardnekkige vlekken water met een klein scheutje witte Cif Cream. Altijd grondig naspoelen met voldoende schoon water. Cif Cream nooit zonder water gebruiken en nooit met een schuurspons op een gepolijst oppervlak werken. Voor kalkaanslag kunt u het beste natuuraazijn gebruiken. Bevochtig een stuk keukenrol met natuuraazijn en dep hiermee de kalkvlek weg. Door de azijn zal de kalkvlek worden opgelost. Eventueel na een aantal dagen nogmaals herhalen.

Voorzorgsmaatregelen in het gebruik

- ♦ Verwijder sterke vervuiling zo snel mogelijk, zo voorkomt u dat het dieper in het materiaal trekt.
- ♦ Vermijd contact met extreem zure of alkalische reinigingsmiddelen zoals bijvoorbeeld metaalreinigers, gootsteenontstoppers en ovenreinigers (pH-waarde <5 of >7).
- ♦ Snij niet direct op het werkblad. Gebruik altijd een snijplank.
- ♦ Ga nooit op het aanrechtblad zitten of staan.
- ♦ Voorkom een shockeffect door te extreme hitte op het blad. Gebruik altijd een onderzetter onder hete pannen.
- ♦ Laat een onderbouwvaatwasser met gesloten deur afkoelen.

Onderhoud en gebruik van het keukenblad

Dekton
Keramiek
Composiet
Hardsteen/Marmer/Kalksteen
Graniet

Waterink Keukens
Jan Weitkamplaan 14A
7772 SE Hardenberg
T 0523 - 216 992
E info@waterinkkeukens.nl
I www.waterinkkeukens.nl



waterinkkeukens
gewoon veelzijdig

DEKTON

Dekton is een geavanceerde mix van grondstoffen die gebruikt worden om glas, materialen in porselein en kwartsoppervlakken te maken. Door een bijzondere technologie (sinteren) worden al deze elementen samengevoegd in een ultracompacte plaat.

Vlekbestendig

Dekton is geheel vlekvast. Zelfs de hardnekkigste vlekken zoals wijn-, koffie-, stift-, en roestvlekken kunnen gemakkelijk van het oppervlak worden verwijderd. Aangezien Dekton een extreem lage poreusheid heeft en geen hars bevat, in het bestand tegen chemische stoffen. Druppels of spatten van alledaagse huishoudelijke chemische stoffen zoals bleekmiddelen, afvoerreinigers of ovenontvetters brengen geen schade toe aan Dekton.

Dagelijks onderhoud

Uw blad kan gewoon met water en eventueel een zachte zeep worden gereinigd.

Vlekken reinigen

Hardnekkige vlekken kunnen heel goed met reinigingsmiddelen zoals Cif Cream (bij vetvlekken), of natuurazijn (bij kalkaanslag) worden verwijderd. Gebruik bij Dekton Xgloss geen schuurmiddelen of schuurspontzen. Deze kunnen de polijstlaag aantasten.

Voorzorgsmaatregelen in het gebruik

- ◆ Snij niet direct op het oppervlak met een keramisch mes, deze zijn vervaardigd uit een materiaal met dezelfde hardheid als het werkblad.
- ◆ Dekton is een materiaal met een sterke compacte massa en daardoor net als andere steenachtige materialen gevoelig voor stootschade. Wees voorzichtig met het stoten van harde voorwerpen (bijvoorbeeld pannen) tegen de randen van het blad. Dit kan tot onherstelbare schade leiden.
- ◆ Ga nooit op het aanrechtblad zitten of staan.
- ◆ Voorkom een shockeffect door te extreme hitte op het blad. Gebruik altijd een onderzetter onder hete pannen.

KERAMIEK

Keramik is gemaakt van hoofdzakelijk gebakken klei. Het speciale productieproces waarbij de platen worden bebakken op een temperatuur van 1200 graden zorgt ervoor dat uw werkblad over uitzonderlijk goede eigenschappen beschikt. Voor het onderhoud van het blad adviseren wij u als volgt te handelen:

Dagelijks onderhoud

U kunt het blad reinigen met water en afwasmiddel of andere zachte zeep.

Vlekken reinigen

Hardnekkige vlekken kunt u heel goed reinigen met middelen zoals Cif Cream (bij vetvlekken), of natuurazijn (bij kalkaanslag). Altijd naspoelen met voldoende schoon water.

Voorzorgsmaatregelen in het gebruik

- ◆ Snij niet direct op het oppervlak met een keramisch mes, deze zijn vervaardigd uit een materiaal met dezelfde hardheid als het werkblad.
- ◆ Keramik is een materiaal met een sterke compacte massa en daardoor net als andere steenachtige materialen gevoelig voor stootschade.
- ◆ Wees voorzichtig met het stoten van harde voorwerpen (bijvoorbeeld pannen) tegen de randen van het blad. Dit kan tot onherstelbare schade leiden.
- ◆ Ga nooit op het aanrechtblad zitten of staan.
- ◆ Voorkom een shockeffect door te extreme hitte op het blad. Gebruik altijd een onderzetter onder hete pannen.
- ◆ Vermijd contact met extreem zure of alkalische reinigingsmiddelen zoals bijvoorbeeld gootsteenontstoppers en ovenreinigers (pH-waarde <2 of >12).

COMPOSIT

Composiet is een industrieel ontwikkelde steen, gemaakt uit 93% kwarts en 7% harsen en pigmenten. Het materiaal is zeer dicht waardoor vloeistoffen nauwelijks in de steen kunnen trekken. Door de samenstelling en de eigenschappen van het materiaal is composiet zeer kras- en vlekbestendig.

Dagelijks onderhoud

U kunt het blad reinigen met water en afwasmiddel of andere zachte zeep.

Vlekken reinigen

Hardnekkige vlekken kunt u heel goed reinigen met middelen zoals Cif Cream (bij vetvlekken), of natuurazijn (bij kalkaanslag) of met een goede grondreiniger. Altijd naspoelen met voldoende schoon water.

Voorzorgsmaatregelen in het gebruik

- ◆ Verwijder sterke vervuiling het liefst zo spoedig mogelijk.
- ◆ Snij niet direct op het werkblad. Gebruik altijd een snijplank.
- ◆ Voorkom een shockeffect door te extreme hitte op het blad. Gebruik altijd een onderzetter onder hete pannen.
- ◆ Ga nooit op het aanrechtblad zitten of staan.
- ◆ Vermijd contact met extreem zure of alkalische reinigingsmiddelen zoals bijvoorbeeld metaalreinigers, gootsteenontstoppers en ovenreinigers (pH-waarde <5 of >10).
- ◆ Gebruik geen impregneermiddelen of was. Door de dichte structuur van composiet trekken deze niet in de steen maar blijven erop liggen.
- ◆ Laat een onderbouwvaatwasser met gesloten deur afkoelen.

MARMER, HARDSTEEN EN KALKSTEEN

Marmer, hardsteen en kalksteen zijn gesteendes gevormd door de natuur. Het zijn stenen die hoofdzakelijk bestaan uit kalk en ze hebben hierdoor andere eigenschappen dan graniet. Voor het onderhoud van het blad adviseren wij u als volgt te handelen:

Dagelijks onderhoud

U kunt het blad reinigen met water en afwasmiddel of andere zachte zeep. Gebruik hierbij geen schuurspontzen.

Regelmatig onderhoud

Het is aan te bevelen ten minste 1 keer per 3 maanden het werkblad te behandelen met het meegeleverde onderhoudsproduct. Hiermee voedt u de steen en versterkt u de bescherming tegen het intrekken van vuil en vocht.

Vlekken reinigen

Indien er hardnekkige vlekken op het blad zitten die u er niet met het dagelijks onderhoud af krijgt, kunt u deze behandelen met water en een zuurvrije grondreiniger (bijvoorbeeld HMK R155). Altijd naspoelen met voldoende schoon water. Gebruik nooit zuurhoudende producten of schuurmiddelen op het blad!

Voorzorgsmaatregelen in het gebruik

- ◆ Marmer, hardsteen en kalksteen zijn voornamelijk opgebouwd uit kalk. Deze bladen zijn zachter dan een graniet en daarbij erg gevoelig voor zuren. Producten met een pH-waarde van <7 kunnen het blad aantasten en onherstelbare schade veroorzaken. Wees bij werkbladen van hardsteen of marmer dus extra voorzichtig met zuurhoudende producten of levensmiddelen (fruit of melk kunnen vlekken geven).
- ◆ Vermijd contact met extreem zure of alkalische reinigingsmiddelen zoals bijvoorbeeld metaalreinigers, gootsteenontstoppers en ovenreinigers (pH-waarde <5 of >7).
- ◆ Verwijder sterke vervuiling zo snel mogelijk en probeer vlekken van producten zoals frisdranken, citrussappen, yoghurt en rode wijn te vermijden.
- ◆ Snij niet direct op het werkblad. Gebruik altijd een snijplank.
- ◆ Ga nooit op het aanrechtblad zitten of staan.
- ◆ Voorkom een shockeffect door te extreme hitte op het blad. Gebruik altijd een onderzetter onder hete pannen.
- ◆ Laat een onderbouwvaatwasser met gesloten deur afkoelen.

Onderhoudstip

Een hardsteen werkblad blijft langer mooi door het regelmatig in te smeren met een lichte huishoudolie. Dit kan een normale olijfolie zijn.