

Corian® is een onderhoudsvriendelijk materiaal voor de keuken en badkamer. En ideaal, want een spoelbak/wasbak kan naadloos geïntegreerd worden. Om het keukenblad mooi te houden is een juist gebruik en regelmatige reiniging noodzakelijk. Met onderstaande tips heb je jarenlang plezier van het keukenblad.

## 1 DAGELIJKS ONDERHOUD

Neem uw blad dagelijks af met een keukendoekje en een schoon sopje van wat afwasmiddel. Spoel altijd goed na met lauwwarm water en maak uw blad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier. Hierdoor worden resterend vuil en eventuele zeep- en waterresten geabsorbeerd.

### Periodiek onderhoud

Om de oorspronkelijke glans van het materiaal te behouden, behandelt u deze regelmatig met een schurend reinigingsmiddel (Cif) en een schuursponsje. Spoel wel altijd goed na met lauwwarm water en maak de spoelbak droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier.

## 2 SPECIFIEKE VLEKKEN VERWIJDEREN

### Vet, koffie/thee, rode wijn (glimmende of bruine vlekken)

Vet en olieresten kun je verwijderen met een microfvezeldoek en wat verdunde bleek. Spoel altijd goed na met lauwwarm water en maak het keukenblad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier.

### Kalkvlekken (doffe witte of bruine vlekken)

Kalkvlekken kun je behandelen met schoonmaakazijn. Laat dit even inwerken. Dan behandelen met een melaminespons. Maak deze licht vochtig en knijp deze dan uit voor voldoende wrijving. Spoel altijd goed na met lauwwarm water en maak het keukenblad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier. Pas hier goed op dat schoonmaakazijn niet in contact kan komen met marmer of hardsteen.

### Inkt, verf, nicotine

Verwijder de ingetrokken vlekken van inkt, verf, nicotine of viltstift met wasbenzine of terpentijn. Spoel altijd goed na met lauwwarm water en maak het keukenblad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier.

## 3 HARDNEKKIGE VLEKKEN VERWIJDEREN

Gebruik een schuurspons (met nylon kant) en een vloeibaar schuurmiddel. Maak de spons nat zodat het schuurmiddel voldoende wordt verdund en een gepolijst oppervlak niet kan beschadigen. Behandel hierbij altijd een ruimer oppervlak; intensief gebruik op een klein oppervlak kan namelijk tot een glansverschil leiden. Spoel altijd goed na met lauwwarm water en maak uw blad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier.

Is deze behandeling niet afdoende, dan kunt u fijnkorrelig schuurpapier gebruiken, vervolgens polijst u het blad met een schuursponsje (Scotch Brite) of met een vloeibaar schuurmiddel met water. Daarmee zijn ook kleine inkervingen en krassen weg te werken. Deze behandeling is niet voor het dagelijks onderhoud van uw blad!

### Let op

- > Gebruik NOOIT harde schuurmiddelen zoals staalwol of diamant. Ze kunnen het keukenblad oppervlak permanent beschadigen.
- > Gebruik NOOIT nooit agressieve chemicaliën, zoals aceton, gechloreerde oplossingen, verfverwijderaars en sterke zuren. Bij morsen direct verwijderen met veel water!

### Meer informatie!

Wil je meer informatie en schoonmaaktips of lezen over speciale aanbiedingen van professionele cleaners? Kijk dan op: [www.dekkerzevenhuizen.nl/onderhoud](http://www.dekkerzevenhuizen.nl/onderhoud)



Vloeistoffen nooit laten opdrogen. Laat vetten of voedingsmiddelen niet onnodig lang op het keukenblad liggen.



Gebruik altijd een onderzetter bij hete objecten.



Snijd nooit direct op het keukenblad, gebruik altijd een snijplank.



Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabijt, kwast-, metaal- of ovenreinigers, chloor, gootsteen-ontstoppers of andere chemische middelen!



Bij een keukenblad met een structuur blijft meer vuil achter. Goed naspoeien met schoon water en droogwrijven zorgt ervoor dat er geen vuil achterblijft in de structuur van het oppervlak.