

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 het keukenblad dagelijks af met een keukendoekje en een schoon sopje van wat afwasmiddel. Spoel altijd goed na met lauwwarm water en maak het keukenblad 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, behandel deze regelmatig met een schurend reinigingsmiddel (Cif) en een schuur-sponsje. 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 microvezeldoek 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 schuur spons (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 het keukenblad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier. Is deze behandeling niet afdoende, dan kun je fijnkorrelig schuurpapier gebruiken, vervolgens polijst je het keukenblad met een schuur sponsje (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 het keukenblad!

Let op

> Gebruik nooit harde schuurmiddelen zoals staalwol of diamant. Ze kunnen het keukenblad oppervlak permanent beschadigen!

Meer informatie!

Wil je meer informatie en schoonmaaktips of lezen over speciale aanbiedingen van professionele cleaners? Kijk dan op: 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 naspoe-len met schoon water en droogwrijven zorgt ervoor dat er geen vuil achterblijft in de structuur van het oppervlak.