

Evora® Granite (graniet) is een onderhoudsvriendelijk materiaal voor de keuken. 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 wel 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 gemakkelijk vuil en gebruikssporen te verwijderen, kun je ook Evora Daily Cleaner gebruiken. Smit de Daily Cleaner op het keukenblad en laat het eventueel 2 tot 3 minuten inwerken. Afnemen met een vochtige doek en maak het keukenblad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier. Spoel wel altijd goed na met lauwwarm water en maak het keukenblad droog met een schone, droge theedoek of keukenpapier.

### Impregneren

Graniet is altijd geïmpregneerd. Vloeistoffen trekken dan niet meer in het keukenblad. Test periodiek of de bescherming nog optimaal is door een druppel water op het keukenblad te leggen. Blijft dit een druppel, dan is het keukenblad nog voldoende beschermd. Vloei deze uit, dan kun je de impregneerlaag onderhouden met de Evora Cleaner.

### Heeft het keukenblad een mat\* oppervlak?

Bij een mat (gezoet) oppervlak zijn vetvlekken en vingerafdrukken sneller te zien. Neem het keukenblad dan vaker af met 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.

\* *Mat oppervlak: afwerking River-washed, Lapato, Satinato, Leather en Antique*

## 2 SPECIFIEKE VLEKKEN VERWIJDEREN

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

Laat de Evora Intensive Cleaner of een schoon sopje van wat afwasmiddel even inwerken totdat het vuil begint te reageren. 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.

### Kalkvlekken

**(doffe witte of bruine vlekken)** Laat de schoonmaakazijn even inwerken. Dan behandelen met een melaminespons. Maak deze licht vochtig en knijp deze dan uit voor voldoende wrijving. Spoel na met lauwwarm water en droog weer grondig na met een stuk 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 Evora Intensive Cleaner. Maak de spons nat zodat de Intensive Cleaner voldoende wordt verdund en een gepo-lijst 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. Zijn de metaalstrepen, vlekken, kringen of krassen wel minder geworden, maar nog niet helemaal weg? Herhaal dit proces dan. Deze behandeling is niet voor het dagelijks onderhoud van het keukenblad!

### Let op

> Gebruik nooit harde schuurmiddelen zoals staalwol, schuurpapier of diamant. Ze kunnen het bladoppervlak permanent beschadigen!



### Evora Care kit

De Evora Care Kit (art.nr. 290132) is een set onderhoudsmiddelen, waarmee vuil en gebruikssporen gemakkelijk verwijderd kunnen worden. Je kunt deze cleaner online bestellen: [www.dekkerzevenhuizen.nl/shop](http://www.dekkerzevenhuizen.nl/shop)

### 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.



Hete pannen kunnen thermoshock veroorzaken. 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.