

ONDERHOUDSADVIES

NL

GLASS

Glass (gehard glas) 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 blad.

1 DAGELIJKS ONDERHOUD

Neem het keukenblad dagelijks af met een schoon sopje. Spoel altijd goed na met lauwwarm water, en maak het keukenblad droog met een droge, schone vezeldoek. Naspoeien en -drogen is essentieel; het zorgt ervoor dat het resterende vuil en eventuele zeep- en waterresten worden geabsorbeerd.

2 SPECIFIEKE VLEKKEN VERWIJDEREN

Kalkvlekken

(doffe witte of bruine vlekken)

Kalkvlekken zijn te verwijderen met schoonmaakazijn. Spoel goed na met lauwwarm water en maak het blad helemaal droog. Pas hier op bij kalkhoudende natuurstenen als marmer, hardsteen, etc.

Inkt, verf of nicotine

Ingetrokken plekken of vlekken van inkt, verf, nicotine of viltstift kunt u verwijderen met wasbenzine of terpentijn. Spoel na met lauwwarm water en maak het blad goed droog.

3 HARDNEKKIGE VLEKKEN VERWIJDEREN

Hardnekkige vlekken kunt u tevens behandelen met een melamine spons. Deze licht vochtig maken en goed uitknijpen voor voldoende wrijving. Zorg hierbij dat u een ruimer oppervlak behandelt. Intensief gebruiken op een klein oppervlak kan tot glansverschil leiden. Deze behandeling is niet voor het dagelijks onderhoud van uw blad!

Ingetrokken plekken of vlekken van inkt, verf, nicotine of viltstift kun je verwijderen met wasbenzine of terpentijn. Spoel na met lauwwarm water en maak het keukenblad goed droog.

Kalkvlekken zijn te verwijderen met schoonmaakazijn. Spoel goed na met lauwwarm water en maak het keukenblad helemaal droog.

Let op:

- > Gebruik ook geen harde schuurmiddelen zoals staalwol, schuurpapier of diamant. Ze kunnen het bladoppervlak namelijk beschadigen.

Meer informatie!

Wil je meer informatie over het onderhoud, schoonmaaktips of professionele cleaners bestellen?

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 verfafbijt, 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.

Glass keukenbladen zijn verkrijgbaar via Dekker Zevenhuizen BV, Postbus 11, 2760 AA Zevenhuizen. Kijk voor garantievoorzaken op www.dekkerzevenhuizen.nl/onderhoud/garantievoorzaken

DEKKER