



Onderhoud

1. Kunststof fronten

Het schoonmaken van dit type keuken kan met alle, in de huishouding gebruikelijke en gemakkelijk in water oplosbare handafwasmiddelen gebeuren met behulp van een vochtige doek. Hardnekkige vlekken eventueel verwijderen met een doekje met wat wasbenzine of spiritus. Na het schoonmaken goed droog wrijven om te voorkomen dat water in hoeken en naden achterblijft en strepen zichtbaar blijven.

2. Bewegende delen

Deurscharnieren éénmaal per jaar smeren met een druppeltje (naaimachine)olie. Om de laden soepel te laten lopen moeten de geleiders vrij worden gehouden van vuil, vooral vuil in korrelvorm moet direct worden verwijderd.

3. Waarschuwing!

Gebruik nooit schuurmiddelen op het kunststof en hout van uw keuken, wanneer het gebruik van schuurpoeder wordt geconstateerd vervalt elke vorm van garantie. Laat geen natte of vochtige vaatdoekjes of dweilen gedurende langere tijd op de kastbodems of -planken liggen.

4. Greenpanel® werkbladen

Een Greenpanel®-blad is nagenoeg onderhoudsvrij. Voor de dagelijkse reiniging en bij lichte vervuiling kunt u een spons met wat afwasmiddel gebruiken. Na het afnemen droogt u het blad met een schone doek. In geval van ernstige vlekken, zoals vet, koffie, thee of rode wijn, kunt u het Greenpanel®-blad behandelen met een doekje gedrenkt in een sopje van afwasmiddel of groene zeep. Laat dit eventueel langer intrekken en spoel het weg met water. Ingetrokken vlekken van inkt, verf, nicotine, viltstift, lijmresten of coderingsstempels kunt u verwijderen met wasbenzine of terpentijn, direct daarna uw blad grondig naspoelen met water.

Schoonmaaksporen betekenen dat er een restje van het vuil met schoonmaakmiddel is achtergebleven. Een nabehandeling met warm water met bijvoorbeeld spiritus en goed drogen doet vaak wonderen. Gebruik nooit schuurmiddelen, van welke aard ook en voorkom langdurig poetsen op hetzelfde plekje. Krassen en striemen zijn veelal onherstelbaar, maar kunnen gecamoufleerd worden met meubelwas of olie.

Plaats nooit hete pannen en voorwerpen direct op het blad, gebruik hiervoor onderleggers. Tevens is het raadzaam een snijplank te gebruiken tegen krassen.

5. Spoelbakken

Roestvrijstalen spoelbakken zijn gemakkelijk schoon te houden. Ze zijn praktisch overall tegen bestand, roestbestendig en staalhard. Voor normaal onderhoud van roestvrijstalen producten, adviseren wij schoon water te gebruiken met eventuele toevoeging van een zachte zeep. Ook dient regelmatig, ter verwijdering van koffie/thee en vetaanslag, een goede schoonmaakbeurt te worden gegeven met behulp van een vloeibaar schuurmiddel (bijvoorbeeld Cif of Starglans). Het kan voorkomen dat zogenaamde vliegroeest bruine puntjes worden veroorzaakt. Poets in dit geval intensief met Scotch Brite en vloeibaar schuurmiddel, totdat alle puntjes weg zijn. Door dit een paar dagen achter elkaar te herhalen, kunt u er zeker van zijn dat het niet terugkomt.

keller