

Uniek Keukens Roermond B.V.
Broekhin Noord
6042 EE Roermond

Telefoon 0475 - 32.85.99
Fax 0475 - 34.14.56
Email info@uniek-keukens.nl

Bank 68.28.76.410
IBAN NL.82.ING.06.82.87.64.10
BIC ING.BNL.2A
K.v.K. Roermond HR13040181
BTW NL.8066.51.246B.01



Geachte heer/mevrouw,

Met deze notitie willen wij u nogmaals wijzen op de eigenschappen van uw werkblad. De officiële gebruiksaanwijzing wordt geleverd bij aflevering van het werkblad.

Indien deze gebruiksaanwijzing niet aanwezig is neem dan zo snel mogelijk contact met ons op.

Keramiek werkblad

Keramische keukenwerkbladen zijn in het gebruik de makkelijkste werkbladen. Ze zijn in hoge mate hitte-, kras- en zuurbestendig. Omdat keramiek geen organische pigmenten bevat, verschieten de kleuren niet zoals bij composiet het geval is.

Hittebestendigheid. Pannen met kokend water kunnen in principe zonder problemen op het werkblad geplaatst worden. Met olie gevulde pannen zoals wokken kunnen echter veel heter worden en kunnen schade toebrengen aan het werkblad. Gebruik daarom voor de zekerheid toch onderzetters.

Krasbestendigheid. De 'krassen' die u met een mes maakt op een keramisch werkblad zijn geen krassen in het blad, maar zijn metaalslijpsel van uw mes, want keramiek is harder dan staal. Het resultaat is echter dat uw messen bot worden. Gebruik daarom altijd een snijplank.

Zuurbestendigheid. Een keramisch werkblad is goed bestendig tegen voedingszuren. Pas echter op met sterke chemicaliën zoals gootsteenontstopper en ovenreiniger. Mocht u met deze middelen knoeien dan moet u dit direct met ruim water wegspoelen.

Onderhoud

Uw werkblad kunt u gewoon schoon houden met normale schoonmaakmiddelen zoals Dreft, etc. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met producten als CIF.

Gebruikertips

- 1) Reinig na gebruik uw aanrechtblad met een warm sopje van zacht afwasmiddel.
- 2) Bij het toepassen van speciale reinigingsmiddelen en vlekverwijderaars deze eerst uittesten op een plekje uit het zicht.
- 3) Pas ook op met afgieten van uw pannen. Bij het ompakken kunt u onbewust de pan even bij de rand van de spoelbak neerzetten. Hier is de kans op breuk door thermoshock het grootst. Gebruik ook hier iets om de pan op te laten rusten.
- 4) Snij vlees, groenten, brood en dergelijke altijd op een snijplank of harde onderlegger. Van het steen en vooral van keramiek worden uw messen bot. Ook om krassen te vermijden: nooit direct op het aanrechtblad snijden!
- 5) Ga nooit op uw werkblad staan! Graniet is niet bestand tegen onevenwichtige belastingen. Dit geldt ook voor composiet en keramiek. Bij de kookplaat en spoelbak is het breukrisico het grootst.
- 6) Voorkom dat zware voorwerpen op het werkblad vallen. Gebruik uw werkblad niet als 'werkbank'. Het blad kan onherstelbaar beschadigd worden.

Mocht u vragen hebben over dit document wendt u zich tot uw verkoopadviseur.

