

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 gewezen 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.

#### **Kunststof keukenblad**

Een kunststof keukenblad bestaat altijd uit een kunststof toplaag met daaronder een basismateriaal. Dit basismateriaal is afhankelijk van welk soort basismateriaal u heeft gekocht. Dit kan een multiplex of een spaanplaat onderbasis zijn.

#### **Toplaminaat**

De toplaag is veelal (afhankelijk van de leverancier) een HPL. HPL staat voor High Pressure Laminaat.

Een HPL is uit diverse lagen papier opgebouwd. De kern bestaat uit meerdere lagen natronkrachtpapier die in fenolhars zijn gedrenkt. De in melaminehars gedrenkte bovenlagen; het decorpapier en de toplaag, bepalen de kleur, het uiterlijk en de krasbestendigheid (niet krastvast). Reliëfstempels geven de kunststof werkbladen hun verschillende karakteristieke structuren.

#### **Onderhoudstips**

Toplaminaat-oppervlakken zijn porie vrij gesloten en hebben dus geen bijzonder onderhoud nodig. Bij werkbladen volstaat het regelmatig reinigen met zachte schoonmaakmiddelen. Bij grote vervuiling (lange inwerking van thee, koffie en wijn), onverdund afwasmiddel een nacht laten inwerken op de vervuiling. Incidenteel kan men ook verdund chloorbleekmiddel toepassen. Verf- en boenwasresten kan men het beste met aceton, spiritus of benzine verwijderen. Bij verf, stempelinkt of lijm kunnen speciale schoonmaakmiddelen nodig zijn die bijtend en ontvlambaar zijn. Het is van essentieel belang dat u de ruimte waarin u werkt zeer goed geventileerd is. Altijd schoonmaken of naspoelen met helder warm water en drogen met een papieren doek. Dit voorkomt streep- en krasvorming.

**LET OP!** Nooit schuurmiddelen, schuurpoeder, staalwol of schuursponzen gebruiken. Ook ten alle tijden gebruik maken van snijplanken (voor het snijwerk) en onderzetters voor hete voorwerpen zoals ovenschalen en pannen. Dit om verkleuringen, krassen en andere beschadigingen te voorkomen.

Krassen en verkleuringen die zijn ontstaan door het snijden op het blad en/of (hete) voorwerpen op het blad te plaatsen zijn onherstelbaar en behoren tot het gebruikersrisico.

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