



Gebruik en onderhoud van uw keuken en apparatuur



Gebruik en onderhoud van uw keuken en apparatuur

Uw keuken en de bijgeleverde apparatuur zijn vervaardigd van hoogwaardige materialen. Als u ze op de juiste manier gebruikt en onderhoudt, kunt u er dan ook jarenlang plezier van hebben.

Enkele algemene aanwijzingen en tips zijn in de volgende hoofdstukken bij elkaar gezet:

- A Kasten en fronten
- B Keukenblad en spoelbak
- C Apparatuur

Leest u vooral ook goed de bijsluiters van de betreffende leveranciers voordat u in uw keuken gaat werken!

Als u uw keuken en apparatuur niet volgens de aanwijzingen gebruikt en onderhoudt, komt de garantie uiteraard te vervallen.

A Kasten en fronten

Vóór u de keuken in gebruik neemt

Om de kasten en fronten van uw keuken te beschermen tijdens het transport wordt er soms een speciale folie aangebracht. Het kan zijn dat na het verwijderen daarvan nog lijmresten achterblijven. U kunt die eenvoudig verwijderen met een zachte doek en wat alcoholhoudend middel. Gebruikt u echter in geen geval agressieve chemische stoffen! Die zouden de kasten en fronten namelijk kunnen aantasten.

Gebruik

In het algemeen geldt dat vocht schade aan de kasten en fronten van uw keuken kan veroorzaken. Wanneer er water in de voegen komt, kunnen de delen namelijk gaan uitzetten. Zorgt u er dus voor dat de oppervlakken niet te nat worden of lang vochtig blijven. Ook door hitte kunnen uw kasten en fronten beschadigen. Er kan bijvoorbeeld verkleuring optreden of – in het ergste geval – zelfs brandgevaar ontstaan. Kortom, kijkt u uit met water en warmte – dus ook met stoom!

Tips:

- Hebt u de kasten en fronten met een natte doek afgenomen of is er door het koken dampvorming ontstaan, droogt u de oppervlakken dan altijd direct na.
- Gebruik tijdens het koken altijd de afzuigkap – ook als u alleen maar water kookt! Er komt dan immers veel stoom vrij.
- Kookt u op gas, laat dan nooit de vlam branden als er geen pan op staat.
- Zet koffiezetapparaten, waterkokers en andere apparaten die stoom afgeven niet direct onder de hangkasten.
- Brandt er boven de hangkast een spotje? Laat dan nooit het deurtje halfopen staan.
- Laat de deur van de vaatwasser niet openstaan als het programma net afgelopen is.
- Als u net uw oven of combimagnetron hebt gebruikt, zet u dan niet de deuren open om het apparaat af te laten koelen.

Onderhoud

Kasten

U kunt de kasten, planken, laden en andere uittrekbare onderdelen reinigen met een gewoon vloeibaar schoonmaakmiddel of een glasreiniger. Droog ze vervolgens gelijk na met een zachte doek. Behandelt u de oppervlakken nooit met een schurend middel, een schoonmaakmiddel op basis van kunsthars of andere, soortgelijke middelen. Die middelen zouden onherstelbare schade kunnen aanrichten.

Tip:

Wilt u geurtjes in de kasten voorkomen? Opent u dan regelmatig alle kasten, en zorg voor een goede ventilatie in de keuken.

Kunststof fronten

Fronten met een kunststof oppervlak kunt u reinigen met een sopje van afwasmiddel of een ander huishoudelijk schoonmaakmiddel. Breng dat aan met een zachte doek, nooit met een harde spons! Behandelt u het kunststof ook nooit met politoer of reinigers die oplosmiddelen zoals alcohol bevatten.

Tip:

Voor hardnekkige vlekken is een speciale kunststofreiniger verkrijgbaar. Test u een speciaal middel altijd vooraf op een niet-zichtbare plek.

Houten fronten (massief of gefineerd)

Voor de reiniging van houten fronten kunt u een enigszins vochtige, maar niet al te natte doek gebruiken. Hout is namelijk heel gevoelig voor vocht. Droog daarom het oppervlak altijd goed na, vooral bij de hoeken en randjes. Anders zou het vocht kunnen intrekken waardoor de fronten op den duur kunnen uitzetten en beschadigen. Zorgt u er ook voor dat vuil niet kan intrekken. Behandel die plekken onmiddellijk en wrijf het oppervlak weer goed droog. Doe dat altijd in de richting van de houtnerf.

Tip:

Is de lucht heel droog of juist vochtig, dan gaat hout werken – dus krimpen of uitzetten. Om dat te voorkomen zult u moeten zorgen voor een goede ventilatie, en altijd de afzuigkap moeten aanzetten als u kookt. Denkt u er ook aan de vochtig geworden fronten na het koken droog te maken met een zachte doek.

Door lichtinval kunnen (massief) houten fronten verkleuren. Dat is inherent aan het materiaal en dus niet te voorkomen. Bij verkleuring kunt u dan ook geen beroep doen op de garantie.

B Keukenblad en spoelbak

Vóór u uw keukenblad en spoelbak in gebruik neemt

Het kan voorkomen dat bij de montage van uw blad kit- of lijmresten op uw keukenblad terecht zijn gekomen. Met welk middel u die resten kunt verwijderen, is afhankelijk van het materiaal van uw blad. Ook zult u soms uw blad nog moeten voorbehandelen voordat u eraan mag werken. Dat geldt bijvoorbeeld voor graniet. Leest u daarom de specifieke informatie over uw blad goed door, raadpleeg ook de bijsluiters van de fabrikant en neem contact op met uw keukenadviseur bij vragen.

Gebruik en onderhoud

Voor welk keukenblad u ook hebt gekozen, zet nooit pannen die net van de hittebron komen op uw aanrecht. De temperatuur daarvan is namelijk zó hoog dat u geen garantie hebt dat het blad daartegen bestand is. Om mogelijke schroeiplekken of breuken te voorkomen kunt u dus beter onderzetters gebruiken. Werk ook altijd met snijplanken, en snij nooit rechtstreeks op uw aanrechtblad. Al is het materiaal nog zo hard, het risico op krasvorming is niet volledig uit te sluiten. En een eenmaal ontstane kras is vaak moeilijk weg te werken!

Om hardnekkige vlekken te verwijderen of uw blad meer glans te geven, zijn bij uw keukenadviseur diverse onderhoudsmiddelen verkrijgbaar. Test dergelijke middelen altijd vooraf op een niet-zichtbare plek op het blad. Om uitvloeiing te voorkomen kunt u de vloeistof beter niet direct op het bladoppervlak aanbrengen. Gebruik een doek, en werk daarmee van buiten naar binnen. Anders zou de plek nog groter kunnen worden.

Bij brand- en schroeiplekken en krassen kunt u geen beroep doen op de garantie.

Kunststof keukenblad

Een kunststof aanrechtblad bestaat uit een dikke laag spaanplaat of multiplex waarop een kunststof bovenlaag (vaak HPL= High Pressure Laminate) is aangebracht. Daardoor is het blad verkrijgbaar in een scala van kleuren en dessins. Om het blad mooi af te werken kunt u een strakke kunststof of aluminium lijst laten aanbrengen. Een praktische optie is de waterkering, die voorkomt dat water van het blad op de grond druipt.

De HPL-bladen zijn heel functioneel. Ze zijn redelijk stoot- en slijtvast en krasbestendig. Ze kunnen ook tegen warmte – maar niet tegen hitte. Zolang u onderzetters gebruikt is dat natuurlijk geen enkel probleem. Bij een kunststof blad met een draaglaag van spaanplaat zult u daarnaast nog moeten uitkijken met vocht. Spaanplaat kan namelijk gaan opzetten wanneer het in contact komt met water, waardoor er barsten kunnen komen in de kunststof laag.

Kunststof is behalve gebruiksvriendelijk ook gemakkelijk in het onderhoud. U kunt het blad afnemen met een doekje of spons. Droogt u het wel even na. Vlekken van bijvoorbeeld vet, koffie, thee of rode wijn kunt u verwijderen met een sopje van afwasmiddel of groene zeep. Breng dit aan met een nylon borstel of een huishouddoekje, laat het eventueel wat langer intrekken en spoel het na met water. Voor ingetrokken plekken of vlekken van viltstift, inkt en verf kunt u aceton nemen.

Tip:

Behandel uw blad nooit met een (vloeibaar) schuurmiddel of staalwol. Dergelijke middelen kunnen de structuur van de kunststof laag aantasten!

Granieten keukenblad

Graniet is een natuurproduct. Het is een miljoenen jaren oud gesteente dat vooral bestaat uit grote en kleinere kwartskorrels.

Vóór u aan uw blad gaat werken: voor de montage zijn zuurvrije kitten gebruikt die circa 24 uur nodig hebben om uit te harden. Schuift u gedurende die tijd niet over de naden. Eventuele kitresten kunt u verwijderen met terpentijn of een siliconenverwijderaar. Maak het blad schoon met een gewoon huishoudelijk middel (geen schuurmiddel!) en behandel het nog eenmaal met het meegeleverde onderhoudsmiddel. De aanwijzingen daarvoor staan op de verpakking.

Granieten bladen zijn niet alleen hard maar ook behoorlijk hittebestendig, al zult u er nooit hete pannen of schalen op moeten zetten. Graniet is ook krasbestendiger dan veel andere bladen. Toch moet u wel degelijk met snijplanken werken, en levensmiddelen niet te lang op het aanrecht laten liggen. Graniet heeft namelijk een open structuur, waardoor het geneigd is vocht op te nemen. Dat geldt vooral voor de gezoete en de antieke bladen. Daarom ziet u op die varianten – zeker op de donkere kleuren – ook eerder vlekken of vingerafdrukken. Die vlekken zijn trouwens eenvoudig weg te krijgen met een klein beetje glasreiniger.

Graniet wordt vooral gewaardeerd om zijn mooie, robuuste uitstraling. Om die te behouden, zult u het blad wel goed moeten onderhouden. Het advies is de behandeling met het speciale onderhoudsmiddel in de eerste week ongeveer viermaal te herhalen, en daarna afhankelijk van het gebruik nog een- tot tweemaal per jaar. De gezoete en antieke bladen zult u nog extra behandelingen moeten geven. Gebruikt u echter nooit granietwas of een ander onderhoudsmiddel voor marmer of natuursteen in combinatie met het meegeleverde onderhoudsmiddel.

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het blad afnemen met een normaal, mild schoonmaakmiddel (geen schuurmiddel!). Voor kalkvlekken gebruikt u schoonmaakazijn of een andere ontkalker volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zijn plekken hardnekkig of al ingetrokken, spray er dan wat ontvettende allesreiniger op en laat dat even intrekken. Neem het vervolgens op met keukenpapier. Andere geschikte middelen zijn chloor, aceton of waterstofperoxide. Hebt u een van deze middelen gebruikt, dan zult u het blad wel opnieuw moeten behandelen met het onderhoudsmiddel.

Tip:

Kijk uit met hete olie!

Natuurlijke variaties zoals kleur- en structuurverschillen, aders, haarscheurtjes, kleine putjes en natuurlijke mineraalconcentraties zijn inherent aan het materiaal. Reclamatie is in dit geval dan ook niet mogelijk.

Keukenblad van Belgisch hardsteen

Belgisch hardsteen of arduin wordt ook wel 'petit granit' genoemd. Toch is het geen granietsoort. Belgisch hardsteen is namelijk geen stollingsgesteente maar een afzettingsgesteente dat behoort tot de kalksteengroep. Kenmerkend voor het materiaal zijn de fijne witte en zwarte aders en vlekjes, glasaders en concentraties van bijvoorbeeld schelpen. Door de aanwezigheid van koolstof kunnen zich ook putjes in het blad (gaan) vormen.

Omdat het kalksteen bevat, is Belgisch hardsteen niet zo hard als graniet. Het is ook veel minder krasbestendig, beduidend vlekgevoeliger en minder goed bestand tegen zuren en huishoudelijke chemicaliën. Wees dus voorzichtig met uw blad!

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het blad afnemen met een schone, vochtige doek. Kijk uit met azijn en kalkreinigers en gebruik vooral ook geen schuurmiddelen! Om het blad extra te beschermen en te voeden kunt u het met groene zeep, klinkerolie of lijnolie behandelen. Gebruikt u die middelen niet door elkaar!

Tip:

Wilt u uw blad grondiger reinigen? Gebruik dan marseillezeep. Dat is verkrijgbaar bij de meeste drogisterijen.

Natuurlijke variaties zoals kleur- en structuurverschillen, aders, haarscheurtjes, kleine putjes en natuurlijke mineraalconcentraties zijn inherent aan het materiaal. Reclamatie is in dit geval dan ook niet mogelijk.

Composietstenen keukenblad

Composietsteen bestaat hoofdzakelijk uit dezelfde natuurlijke mineralen die ook in graniet voorkomen. Daardoor is het blad hard, en heeft het een natuurlijke uitstraling. Aan die natuurlijke mineralen worden echter nog pigmenten en een hoogwaardig bindmiddel toegevoegd. Zodoende kent composietsteen ook niet-natuurlijke kleuren, en is het minder poreus dan natuursteen!

Vóór u aan uw blad gaat werken: voor de montage zijn zuurvrije kitten gebruikt die circa 24 uur nodig hebben om uit te harden. Schuift u gedurende die tijd niet over de naden. Eventuele kitresten kunt u verwijderen met terpentijn of een siliconenverwijderaar. Maak het blad grondig schoon met een vloeibaar schuurmiddel, bijvoorbeeld Cif, in combinatie met de grove, groene zijde van een nylon schuurspons.

Een composietstenen blad is watervast, en hoeft dus niet meer geïmpregneerd te worden. Bovendien is het dankzij zijn hardheid redelijk krasvast, hoewel u niet direct op het bladoppervlak mag snijden. Met een snijplank sluit u het risico op krassen uit, én u voorkomt dat uw messen bot worden! Verder is composietsteen behoorlijk hittebestendig. Maar wel geldt: gebruik onderzetters voor hete pannen en schalen. Houdt u er ook rekening mee dat de gezoete en antieke uitvoeringen door hun open structuur sneller vocht opnemen en gevoeliger zijn voor vlekken en vingerafdrukken. Dergelijke plekken zijn echter eenvoudig te verwijderen met een klein beetje glasreiniger. Sommige bladen zullen echter altijd lichtere vlekken vertonen, die u alleen enigszins kunt verbergen door het blad regelmatig te behandelen met bijvoorbeeld Top Protector van HG.

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het blad afnemen met een normaal, mild schoonmaakmiddel of een glasreiniger. Gebruik nooit agressieve stoffen zoals afbijtmiddelen, kwastreinigers, metaalreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers. (Wanneer u dit soort middelen morst, zult u de plekken direct moeten verwijderen!) Voor kalkvlekken gebruikt u schoonmaakazijn of een andere ontkalker volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zijn plekken hardnekkiger of al ingetrokken, behandel ze dan met een vloeibaar schuurmiddel in combinatie met de grove, groene zijde van een schuurspons. Maak daarna het blad vetvrij met een glasreiniger of spoel het na met veel water. Wrijf het oppervlak droog met een schone doek.

Natuurlijke variaties zoals kleur- en structuurverschillen, kleine putjes en gaatjes en concentraties van mineralen en pigmenten zijn inherent aan het materiaal. Reclamatie is in dit geval dan ook niet mogelijk. Bij de gezoete, antieke en Leather Touch®-varianten is de garantie niet van toepassing als het gaat om vlekken.

Massief houten keukenblad

Geen enkel houten keukenblad is hetzelfde. Hout is immers een natuurlijk materiaal en dus onvoorspelbaar! Het keukenblad bestaat uit verschillende lagen: de houtlamellen. Die worden zodanig verbonden dat het werken van hout geen problemen oplevert. Op het oppervlak wordt nog een beschermende olielaag aangebracht.

U kunt kiezen uit verschillende sfeervolle houtsoorten. Maar ongeacht uw keuze zult u altijd moeten werken met onderzetters en snijplanken. Kijkt u ook uit met harde en scherpe voorwerpen; hout is wat gevoeliger voor putten en krassen. Laat bovendien geen natte vaatdoekjes of nat vaatwerk op het aanrecht achter en vermijd contact met logen, zuren en metalen (blik, spijkers en schroeven). Morst u agressieve stoffen, verwijder de plekken dan met veel water. En vergeet niet waterplekken altijd direct goed na te drogen!

Voor hout wordt eigenlijk vooral gekozen vanwege de warme, levendige uitstraling. Het materiaal zelf vraagt namelijk wel wat onderhoud. Afhankelijk van het gebruik zult u het werkblad zes tot twaalf keer per jaar moeten oliën om uitdroging te voorkomen. Eerst schuurt u de oude olielaag in de nerfrichting weg (schuurpapier korrel 180). Het schuurstof kunt u gebruiken om eventuele krimpscheurtjes op te vullen. Maak dan het blad droog en stofvrij, en behandel het volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de olie in elk geval niet langer drogen dan vijf minuten. Verwijder direct daarna de overtollige olie.

Voor het dagelijkse onderhoud kunt u het keukenblad afnemen met een vochtige doek of een sopje. Waterplekken dient u direct te drogen met een doek. Bij sterk vervuilde plekken kunt u het oppervlak licht schuren (schuurpapier korrel 180) en meteen opnieuw oliën. Het gebruik van geconcentreerde of schurende middelen is af te raden. Gebruik in elk geval geen staalwol!

Tip:

Droog gebruikte oliedoekjes goed. Anders kunnen ze ontbranden!

Keukenblad van CeraNuovo

CeraNuovo bestaat, kort gezegd, uit twee keramische platen waartussen nog een keramische vezelmat is verwerkt voor versteviging. Dit geheel is rondom onderlijmd met watervaste stroken waaromheen aluminium kokers zijn aangebracht. In totaal is dit uit Italië afkomstige blad 39 mm dik. Het unieke van CeraNuovo is de kleur: hoewel het een natuurproduct is, is het oppervlak volledig egaal van tint!

Het keramische blad heeft echter niet alleen een unieke uitstraling, maar is ook bijzonder gebruiksvriendelijk. CeraNuovo is namelijk ongekend hard, en zal niet snel krassen. Maar gebruikt u wel snijplanken, al is het alleen maar om uw messen te beschermen. Bedenk ook dat eenmaal ontstane krassen goed opvallen door het egale oppervlak! Overigens zijn onderzetters ook nodig om de kans op een thermoshock uit te sluiten.

Neem dit Italiaanse blad dagelijks af met een natte doek. Verwijder vlekken met een sopje of wat Cif. Kalkplekken kunt u behandelen met natuurazijn. Gebruikt u nooit harde schuurmiddelen, zoals schuurpapier, en ook geen agressieve middelen zoals zuren en chemische producten. Die middelen zult u bij morsen direct moeten verwijderen om onherstelbare schade te voorkomen!

Keukenblad van beton of terrazzo

Het werkblad van beton is gewoon gemaakt van het bouw materiaal dat u kent: cementgebonden kiezel. Dat wordt in een speciale bekisting gegoten en – na een hardingsproces van twee of drie weken – gepolijst en geïmpregneerd. Terrazzo is wat men noemt (gewapend) sierbeton, een mengsel van cement en marmerkorrels van verschillende kleur en grootte. Dat wordt in een bekisting gegoten, en – na een hardingsproces van twee of drie weken – geslepen, zodat de onderliggende korrelstructuur zichtbaar wordt. Tot slot wordt het gepolijst en geïmpregneerd.

Beton is een robuuste blikvanger in uw keuken. Maar hoe stoer het er ook uitziet, door hitte kunnen er wel breuken in ontstaan. Datzelfde geldt voor het overigens oerdegelijke terrazzo. Gebruikt u dus altijd onderzetters. Beide materiaalsoorten zijn bovendien gevoelig voor krassen, zodat u dus standaard met snijplanken moet werken en uit moet kijken met scherpe voorwerpen. Kenmerkend is ook de vlekgevoeligheid die te wijten is aan de open structuur van het materiaal. Voor terrazzo geldt dit in iets mindere mate dan voor beton. Een bijkomend voordeel van terrazzo is dat vlekken nog redelijk weggewerkt kunnen worden.

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het blad afnemen met water en groene zeep of een afwassopje. Droog uw blad altijd goed na. Om het betonnen blad lang mooi te houden,

zult u het moeten behandelen met de meegeleverde bijenwas – in het begin wekelijks, na verzadiging nog met enige regelmaat. Het terrazzoblad moet u drie tot vier keer per jaar behandelen met de meegeleverde terrazzopolish. Is die op, dan kunt u desnoods bijen- of marmerwas gebruiken.

Tip:

Wilt u langer genieten van de zijdeglans van het terrazzoblad? Behandel het dan vaker met de polish, en ontvet het blad vooraf met wasbenzine.

Bij vlekken kunt u niet reclameren.

Glazen keukenblad

Een glazen keukenblad is gemaakt van thermisch gehard glas. Dat is veel sterker dan gewoon glas van dezelfde dikte. De onderzijde van de glasplaat is gecoat, de bovenzijde is mat geëtst.

Glas in de keuken is tijdloos en modern tegelijk. Door het homogene oppervlak is het blad hygiënisch en onderhoudsarm. Bovendien is het heel hittebestendig. Toch kan er een breuk ontstaan bij hoge temperaturen. Vergeet dus nooit onderzetters neer te leggen. Werk ook met snijplanken, want thermisch gehard glas is niet krasbestendiger dan gewoon glas! Uv-bestendig is het evenmin, zodat op den duur verkleuring kan optreden.

Normaal gesproken haalt u enkel een natte doek over het oppervlak. Zijn er vlekken, dan kunt u een sopje maken. Gebruikt u echter nooit schuurmiddelen of agressieve middelen zoals zuren en chemische producten. Die kunnen het blad namelijk onherstelbaar beschadigen (bij morsen dus direct verwijderen!). Kalkplekken kunt u behandelen met natuurazijn.

Tip:

Laat water niet opdrogen, maar verwijder het direct van het blad. Anders ontstaan er kalkplekken.

Rvs-keukenblad

Roestvrij staal is een metaalmengsel dat verkregen wordt door legeren. Belangrijke metaalsoorten in het mengsel zijn chroom en nikkel. Zij geven het materiaal zijn kenmerkende glans en roestvastheid. Er zijn zowel gladde keukenbladen als bladen met een structuur.

Het rvs-blad met zijn glanzende oppervlak staat vooral bekend als hygiënisch. Daarom ziet u het blad vaak in de professionele keuken, of in ziekenhuizen. Behalve hygiënisch is rvs óók duurzaam, watervast en 100% recyclebaar. Kijkt u wel uit met hete pannen of apparaten als tosti-ijzers. Door de hitte zou de onderlijmde draaglaag kunnen loslaten. Gebruik dus altijd onderzetters. Ook het werken met snijplanken is sterk aan te raden!

Het voordeel van rvs is ook dat het nagenoeg onderhoudsvrij is. U neemt het blad eenvoudig af met water en wat ontvettende, zachte zeep. Sterkere vervuiling kunt u verwijderen met Staalfix. Behandel hardnekkige plekken (zoutzuur, cement- en tegelreiniger, afvoerontstopper, zilverpoets en chloor) meerdere keren. Werk daarbij altijd in de polijstrichting!

Tip:

Wist u dat rvs wel roestvast maar niet roestvrij is? Aan het oppervlak kan het namelijk wel degelijk gaan roesten! Dat gebeurt echter alleen wanneer het langdurig in contact is met onedele metalen.

Spoelbak

Hebt u een rvs-spoelbak, dan kunt u die heel makkelijk schoonmaken met een spons en wat afwasmiddel. Bij vlekken of voor meer glans kunt u ook Staalfix of Cif cream gebruiken. Daarmee kunt u ook roestaanslag verwijderen die ontstaan is door bijvoorbeeld ijzerdeeltjes uit het waterleidingcircuit. Pas op met zuren of agressieve stoffen!

Voor inbouwspoelbakken van een ander materiaal, zoals porselein, kunststof of keramiek gebruikt u milde afwas- of schoonmaakmiddelen. Tegelspoelbakken kunt u voor een grondige beurt ook reinigen met bleekmiddel. Gebruik voor het garnituur rvs- of messingpoets. Schurende schoonmaakmiddelen zijn niet geschikt!

Tips:

- Gebruikt u liever geen speciale roestvrijstaalreinigers. Die kunnen zorgen voor vlekken.
- Berg geen zoutzuur of chloor op in uw gootsteenkast. Hun dampen kunnen namelijk inwerken op het rvs.

C Apparatuur

Vóór u de apparatuur in gebruik neemt

Maak de apparatuur voor u die in gebruik neemt in elk geval eerst schoon. Een sopje van een gewoon huishoudelijk middel volstaat hiervoor. Kijk in de bijsluiters van het betreffende apparaat waarop u nog meer moet letten voor u het inschakelt.

Gebruik en onderhoud

De apparatuur in uw keuken is bijzonder gebruiksvriendelijk en eenvoudig schoon te houden. Een aantal algemene aanwijzingen en tips voor het gebruik en onderhoud leest u hier. Raadpleegt u echter ook altijd de voorschriften die met de apparatuur worden meegeleverd!

Tip:

Vermijd bijtende en schurende materialen en middelen. Die kunnen de buitenkant van uw apparaten onherstelbaar beschadigen.

Kookplaat

Er zijn gas-, elektrische, keramische en inductiekookplaten. Het gebruik en onderhoud daarvan verschilt van soort tot soort. Meer informatie vindt u in de bijsluiters van de leveranciers. In elk geval begint een goed gebruik van de kookplaat bij uw keuze voor de pannen. Kookt u op inductie, dan zijn niet alle pannen geschikt voor uw kookplaat! U kunt de geschiktheid controleren door een magneet bij de pan te houden. Pannen die worden aangetrokken door de magneet kunt u gebruiken, andere niet.

Tips:

- Laat nooit lege pannen of schalen op een ingeschakelde kookplaat staan.
- Hebt u een keramische kookplaat, kijk dan uit met levensmiddelen die suiker bevatten. Suiker kan inbranden en blijvende schade aanrichten.
- Gebruikt u branderingen op een gaskookplaat, dan is het bijna onvermijdelijk dat die verkleuren. Houdt u daar rekening mee.

Afzuigkap

In een afzuigkap zit een vetfilter dat u regelmatig moet reinigen. In de gebruiksaanwijzing leest u hoe. Een metaalfilter kunt u doorgaans niet alleen met de hand maar ook met de afwasmachine schoonmaken. U kunt het dan beter niet tegelijk

met ander vaatwerk wassen, omdat het vet van het filter zich daaraan zou kunnen hechten. Bedenk ook dat het filter kan verkleuren wanneer u het vaak in de vaatwasser plaatst.

Een recirculatiekap heeft behalve een vetfilter ook een koolstoffilter. Dit filter moet u ieder jaar vervangen. De filters zijn te bestellen bij de leverancier van het apparaat.

Tip:

Een afzuigkap voert lucht af. Er moet dus ook weer lucht worden aangevoerd. Draait de afzuigkap op volle capaciteit, dan is het aan te raden een raam open te zetten.

Koelkast of koelvriescombinatie

Wanneer er zich (te veel) ijs vormt in het vriesgedeelte, zult u de koel(vries)kast moeten ontdooien. Door het ijs gaat er namelijk veel capaciteit verloren, zodat het apparaat meer energie verbruikt. Gebruikt u voor het ontdooien liever geen speciale sprays, omdat die schadelijk zouden kunnen zijn voor uw gezondheid en het milieu. Probeer het ijs ook niet weg te schrapen: de roosters zouden kunnen beschadigen. Het beste is om het apparaat te ontdooien. Trekt u vóór het schoonmaken de stekker uit het apparaat of zet de hoofdschakelaar uit, en kijk in de gebruiksaanwijzingen voor reinigingsadviezen.

Tip:

Wilt u geurtjes in uw koel(vries)machine voorkomen? Bewaart u dan de levensmiddelen verpakt of goed afgedekt. Zo blijven ook de kleur, smaak en versheid ervan behouden.

Oven of combimagnetron

Een combimagnetron zal na elk gebruik moeten worden schoongemaakt. Aangekoekt of ingebrand vuil kan de magnetronfunctie namelijk nadelig beïnvloeden. Het beste kunt u de ovenruimte reinigen als die nog warm is. Gebruik daarvoor een vochtige doek met een niet-agressief, huishoudelijk schoonmaakmiddel. Is de oven sterker vervuild, dan kunt u terugvallen op speciale middelen. Leest u in dat geval heel goed de gebruiksaanwijzing of informeer eerst naar de geschiktheid bij de apparatenleverancier.

Tip:

Voorkomen is beter dan genezen. Let er daarom op hoe u producten bereidt. Denkt u bijvoorbeeld aan het afdekken van schalen.

Afwasmachine

Voor de meeste moderne vaatwassers kunt u gewone afwastabletten gebruiken. Kijkt u voor de zekerheid wel in de bijsluiters van de leverancier, want een verkeerd gebruik kan schade veroorzaken aan uw apparaat. Controleer ook regelmatig of de sproeiarmen en zeven nog goed geplaatst zijn. Om het apparaat van binnen schoon te maken, zijn speciale (vaat)wasmachinerenigingsmiddelen verkrijgbaar. Op de verpakking leest u hoe u die kunt gebruiken.

Tip:

Vieze luchtjes én lekkage kunt u voorkomen door de vaatwasser en de afdichtingsrubbers schoon en vrij van etensresten te houden.

The logo for Wim van der Ham features the name 'WIM VAN DER HAM' in a bold, blue, sans-serif font. The words 'VAN' and 'DER' are stacked vertically between 'WIM' and 'HAM'. The background of the logo area is a light blue gradient with faint, stylized images of kitchenware like a glass and a plate.

copyright 2009 Wim van der Ham Keukens