

INHOUD

Het onderhoud van uw keuken	1
Houten keukens	2
Gelakte keukens	2
Onderhoud werkbladen	
Gepolijste graniet	3
Gezoet graniet	3
Anticato	4
Gepolijst composiet	4
Leather / Gezoet composiet	5
Belgisch hardsteen	6
RVS	6
Hout	6
Onderhoud keukenkasten, lades en wanden	7
Diversen	7

HET ONDERHOUD VAN UW KEUKEN

De keuken is de plek waar wij ons eten bereiden, daarom is het belangrijk dat de hij hygiënisch en schoon is. Daarbij hebben steeds meer mensen een keuken die grenst of overgaat in het leefgedeelte, dus een frisse aanblik is hier extra belangrijk. Je zit een stuk comfortabeler als je een opgeruimde en schone keuken inkijkt.

De keuken is ook een plek waar gewerkt wordt, dus het is logisch dat hij sneller vies wordt dan de rest van het huis. En ook al wordt er niet in gewerkt, stof heb je altijd.

Wij hebben een aantal tips om je keuken gemakkelijk schoon te houden. Wees wel altijd voorzichtig met schoonmaakmiddelen, sommige stoffen bijten en kunnen schade aan de keuken veroorzaken. Lees altijd goed de bijsluiters en bij twijfel altijd eerst proberen op onzichtbare stukken of even bij ons te rade gaan.

We willen u erop wijzen dat de verschillende materiaalsoorten een eigen gebruiksaanwijzing nodig hebben. Schoonmaakmiddelen die bij het ene resultaat een goed effect hebben, kunnen bij andere materialen juist schade aanrichten. Het beste is om altijd eerst met warm water te proberen, zonder toevoegingen. Zeker wat de keuken zelf betreft.

Wij hopen dat u door het lezen en opvolgen van de in deze brochure omschreven voorschriften nog langer kunt genieten van uw Van Galen Keuken.

HOUTEN KEUKENS

Een houten keuken vergt niet veel onderhoud maar er zijn wel een aantal puntjes waar u even aan moet denken m.b.t. het onderhoud en daarmee het behoud van de keuken.

Voor alle houten keukens wordt speciaal geselecteerd hout gebruikt. De fronten worden aan de buiten- en binnenkant speciaal afgewerkt. Daardoor zijn ze makkelijk te onderhouden en kunnen het één en ander verdragen.

Eigenschappen van hout:

In het materiaal hout zijn altijd wel lichte verschillen in structuur en kleur te zien, die door de oorsprong van het natuurprodukt ontstaan en door beitsen niet gecompenseerd kunnen worden. Zelfs verschillende lichtinvallen kunnen bij hetzelfde hout een schijnbare uiterlijke verandering laten ontstaan. Deze onverwisselbare kenmerken van echtheid accentueren de natuurlijke schoonheid van het materiaal en geven iedere houten keuken zijn individuele karakter.

Omdat hout een levend materiaal is, mag het niet aan extreem vochtige of droge lucht blootgesteld worden, want anders begint het hout te “werken”, wat betekent dat het ondanks de perfecte oppervlakteverzegeling gaat uitzetten of krimpen. De voor onze fronten gebruikte houtsoorten zijn daarom op de gebruikelijke relatieve vochtigheidsgraad in woningen van 60 tot 70 procent afgestemd.

Onderhoud:

Fineer of massief hout reinigt u het beste met een vochtige zachte doek. Daarna droogwrijven wordt met klem aanbevolen. Om hardnekkige vlekken door vetspatten, levensmiddelen, schoensmeer enz. te verwijderen is spiritus zeer goed geschikt. Omdat hout een natuurprodukt is, moet er op de relatieve luchtvochtigheid in de keuken worden gelet. Dit kan met een hygrometer worden gemeten. Te hoge vochtigheid van de lucht kan door ventilatie van de keuken gereduceerd worden.

Te droge lucht kan bijv. door het ophangen van waterverdampers aan de radiators vochtiger worden gemaakt.

GELAKTE KEUKENS

Ook voor onze gelakte keukens geldt dat u deze het beste reinigt met een vochtige zachte doek en deze daarna droogwrijft.

Of het nu om een kunststof of een houten keuken gaat, er zijn reinigingsmiddelen die voor het onderhoud ongeschikt zijn. Daar horen vooral bijtende schuurmiddelen en vloeibare reinigingsmiddelen bij. Ook het gebruik van meubelpoetsmiddelen of was kan niet aanbevolen worden, omdat die ongeschikte oplosmiddelen bevatten.

ONDERHOUD WERKBLADEN GEPOLIJSTE GRANIETEN

Alle steensoorten zijn in meer of mindere mate poreus. Kleurstoffen in bijvoorbeeld rode wijn kunnen na het opdrogen, vooral bij lichte steensoorten vlekken geven. Het is aan te bevelen om voor het snijden van fruit, groenten, brood, kaas en vlees een snijplank te gebruiken. Hiermee kan voorkomen worden dat zuren, sappen, vetten of oliën in het werkblad kunnen trekken. Ook andere vloeistoffen kunnen het best direct met een vochtige doek worden verwijderd.

Voor het schoonhouden van het gepolijst granieten werkblad kan men volstaan met het afnemen met een vochtige doek (sopje van de afwas of een neutraal reinigingsmiddel) Gebruik nooit schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.

- Voor hete pannen dienen onderzetters te worden gebruikt.
- Ga nooit op het werkblad staan! Graniet is niet bestand tegen onevenwichtige belastingen. Bij de kookplaat en spoelbak is het breukrisico het grootst.
- Voorkom dat zware voorwerpen op het werkblad vallen, het werkblad kan onherstelbaar beschadigd worden.
- Contact met scherpe voorwerpen en chemicaliën moet vermeden worden.
- Het gepolijst granieten werkblad moet geïmpregneerd worden, als het blad is geplaatst. Het beste kan dit in de eerste week 3 maal herhaald worden, zodat het werkblad beter beschermd is tegen het intrekken van vocht en vet.
- Het blad moet voor het aanbrengen van het impregneermiddel schoon en droog zijn.
- Een onderhoudspakket (met impregneermiddel) is bij ons verkrijgbaar.

GEZOET GRANIETEN

Voor het schoonhouden van het gezoet granieten werkblad kan men volstaan met het afnemen met een vochtige doek (sopje van de afwas of een neutraal reinigingsmiddel) Gebruik geen schurende- of agressieve reinigingsmiddelen.

- Het gezoet granieten werkblad is geïmpregneerd in onze werkplaats voordat het wordt uitgeleverd.
- Een onderhoudsmiddel wordt met het werkblad meegeleverd.
- Impregneer voor in gebruik nemen en herhaal dit in de eerste week enkele keren.
- Daarna 1 à 2 keer per jaar zodat het werkblad beter beschermd is tegen het intrekken van vet, olie, vloeistoffen en vocht.
- Het blad moet voor het aanbrengen van het impregneermiddel schoon, droog en vetvrij zijn.
- Gebruik een doek om het product gelijkmatig aan te brengen.
- Het beste resultaat wordt bereikt als het product na 30 minuten drogen nog een keer wordt aangebracht.
- Het impregneermiddel krijgt zijn beste werking na ca. 24 uur.
- Bij gezoet graniet is het belangrijk het middel gelijkmatig aan te brengen i.v.m. het voorkomen van wrijfsporen.

ANTICATO BLADEN

Voor het schoonhouden van het Anticato granieten werkblad kan men volstaan met het afnemen met een vochtige doek (sopje van de afwas of een neutraal reinigingsmiddel) Gebruik nooit schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.

- Het Anticato granieten werkblad is geïmpregneerd in onze werkplaats voordat het wordt uitgeleverd.
- Een onderhoudsmiddel wordt met het werkblad meegeleverd.
- Impregneer voor in gebruik nemen en herhaal dit in de eerste week enkele keren.
- Daarna 1 à 2 keer per jaar zodat het werkblad beter beschermd is tegen het intrekken van vet, olie, vloeistoffen en vocht.
- Het blad moet voor het aanbrengen van het impregneermiddel schoon, droog en vetvrij zijn.
- Gebruik een doek om het product gelijkmatig aan te brengen.
- Het beste resultaat wordt bereikt als het product twee maal wordt aangebracht.
- Het impregneermiddel werkt tevens kleurverdiepend en krijgt zijn beste werking na ca. 24- 36 uur.

GEPOLIJST COMPOSIT

Het is aan te bevelen om voor het snijden van fruit, groenten, brood, kaas en vlees een snijplank te gebruiken. Hiermee kan voorkomen worden dat zuren, sappen, vetten en oliën verontreinigingen achterlaten in het werkblad. Ook andere vloeistoffen kunnen het best direct met een vochtige doek worden verwijderd. Laat vetten en andere voedingsresten niet onnodig lang op uw aanrecht liggen. Vet en voedingskleurstoffen kunnen verontreinigingen op het werkblad veroorzaken.

Voor hete pannen dienen onderzetters te worden gebruikt.

Ga nooit op het werkblad staan! Composiet is niet bestand tegen onevenwichtige belastingen. Bij de kookplaat en spoelbak is het breukrisico het grootst. Voorkom dat zware voorwerpen op het werkblad vallen, het werkblad kan onherstelbaar beschadigd worden.

Contact met scherpe voorwerpen en chemicaliën moet vermeden worden.

Onderhoud:

Voor het dagelijks schoonhouden van het composiet werkblad kan men volstaan met heet water of het afnemen met een vochtige doek (sopje van de afwas of een neutraal reinigingsmiddel). Voor een intensievere schoonmaakbeurt wordt warm water en CIF Cream Wit (neutraal) geadviseerd. Maak een sopje van CIF Cream Wit en warm water. Gebruik een schone vochtige doek om het blad schoon te maken en spoel na met voldoende water.

Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden door CIF Cream Wit onverdund op een zachte spons aan te brengen. Wrijf de vlek weg en spoel na met warm water. Of reinigingen met kookazijn, ook wel keukenazijn genaamd. Drenk een lap in kookazijn laat deze enige tijd inwerken en daarna goed reinigen met warm water.

Gebruik nooit grove schuurmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen en doffe plekken veroorzaken. Gebruik zeker geen schuurponsje of staalwol.

Gebruik geen schoonmaakmiddelen die bleekmiddel of ammoniak bevatten, of met een PH waarde hoger dan 10.

Bepaalde agressieve chemicaliën zoals ovenreinigers of ontstoppers kunnen blijvende schade aan het oppervlak toebrengen. Gebruik geen onderhoudsmiddelen op basis van siliconen.

LEATHER / GEZOET COMPOSITIET

Het is aan te bevelen om voor het snijden van fruit, groenten, brood, kaas en vlees een snijplank te gebruiken. Hiermee kan voorkomen worden dat zuren, sappen, vetten en oliën verontreinigingen achterlaten in het werkblad.

Ook andere vloeistoffen kunnen het best direct met een vochtige doek worden verwijderd.

Laat vetten en andere voedingsresten niet onnodig lang op uw aanrecht liggen. Vet en voedingskleurstoffen kunnen verontreinigingen op het werkblad veroorzaken.

Voor hete pannen dienen onderzetters te worden gebruikt.

Ga nooit op het werkblad staan! Composiet is niet bestand tegen onevenwichtige belastingen. Bij de kookplaat en spoelbak is het breukrisico het grootst. Voorkom dat zware voorwerpen op het werkblad vallen, het werkblad kan onherstelbaar beschadigd worden.

Contact met scherpe voorwerpen en chemicaliën moet vermeden worden.

Onderhoud:

Voor het dagelijks schoonhouden van het leather/gezoet composiet werkblad kan men volstaan met heet water of het afnemen met een vochtige doek (sopje van de afwas of een neutraal reinigingsmiddel). Voor een intensievere schoonmaakbeurt wordt warm water en CIF Cream Wit (neutraal) geadviseerd. Maak een sopje van CIF Cream Wit en warm water. Gebruik een schone vochtige doek om het blad schoon te maken en spoel na met voldoende water.

Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden door CIF Cream Wit onverdund op een zachte spons aan te brengen. Wrijf de vlek weg en spoel na met warm water. Of reinigingen met kookazijn, ook wel keukenazijn genaamd. Drenk een lap in kookazijn laat deze enige tijd inwerken en daarna goed reinigen met warm water.

Voor DIRESCO composiet gezoet/leather/anticato:

Onderhoud als bovenstaand. Bij deze afwerkingen is de oppervlaktestructuur veranderd van glanzend (dicht) naar een mat oppervlak vol weerhaakjes en minder egaal van kleur. Hierdoor is het werkblad meer gevoelig voor vingerafdrukken en/of vetvlekken. Voor ingebruikname wordt het blad in onze werkplaats, afhankelijk van het soort oppervlak behandeld met een vlekstop, Lithofin MN Protector voor gezoet/leather oppervlak en Lithofin vlekstop Plus voor een anticato oppervlak.

Gebruik nooit grove schuurmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen en doffe plekken veroorzaken. Gebruik zeker geen schuursponsje of staalwol. Gebruik geen schoonmaakmiddelen die bleekmiddel of ammoniak bevatten, of met een PH waarde hoger als 10. Let dus op met sommige tabletten voor de vaatwasser.

- Bepaalde agressieve chemicaliën, zoals ovenreinigers of ontstoppers kunnen blijven de schade toebrengen aan het oppervlak
- Gebruik geen onderhoudsmiddelen op basis van siliconen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen op basis van marmersmeel, chloor of bleekwater

BELGISCH HARDSTEEN

Hardsteen (Arduin) werkbladen zijn door hun nostalgische en tijdloze karakter zeer geliefd. Hardsteen vertoont typische kenmerken zoals fossielen, spieren (vrijwel rechte witte strepen), brand (koolstofconcentraties) en aders (grillig verlopende witte strepen). Ook kunnen in het hardsteen ophopingen van fossielen, haarscheurtjes, maar ook afwijkingen in kleur voorkomen.

Hardsteen is een afzettingsgesteente en bevat van nature kalk als grondstof, als gevolg hiervan is hardsteen gevoelig voor zuren. Hardsteen heeft een open structuur waardoor zuren, sappen, vetten en oliën in het materiaal kunnen trekken. Dit uit zich in vlekken, kringen en verkleuringen. Aantasting is niet te voorkomen, maar vaak vindt men een “doorleeft” stuk hardsteen juist mooi. Tevens is hardsteen een wat zachter materiaal, wat gemakkelijk krassen kan geven.

Gebruik:

Het is aan te bevelen om voor het snijden van fruit, groenten, brood, kaas en vlees een snijplank te gebruiken. Hiermee kan voorkomen worden dat zuren, sappen, vetten of oliën in het werkblad kunnen trekken. Tevens kan men hiermee het ontstaan van krassen in het werkblad beperken.

Voor hete pannen dienen onderzetters te worden gebruikt.

Ga niet op het werkblad zitten of staan (zeker niet bij uitsparingen) en laat geen zware voorwerpen op het werkblad vallen. Hierdoor kan onherstelbare schade ontstaan.

Contact met scherpe voorwerpen en chemicaliën moet vermeden worden.

Onderhoud:

Hardsteen is van zichzelf wat vettig. Het best kan het werkblad vettig gehouden worden door regelmatig in te oliën met bijvoorbeeld lijnzaadolie, zonnebloemolie of olijfolie.

Na montage direct te behandelen. De eerste 4 weken 1 keer per week, daarna halfjaarlijks herhalen.

Vermijd langdurig contact met voedingszuren. Azijn, frisdranken, citrusvruchten en dergelijke reageren op de kalksteen.

RVS

RVS werkbladen kunnen het beste worden schoongemaakt met groene zeep en een doekje. Goed inwrijven en met een vochtige doek afnemen. Kalk of aanslag op RVS kun je met een beetje cola verwijderen.

HOUT

Gewone plekken afnemen met een vochtige doek of een sopje. Deze plekken wel direct nadrogen. Ingetrokken plekken en slijtageplekken kunnen licht worden geschuurd met schuurpapier (korrel 180) en in de olie worden gezet.

Om uitdroging te voorkomen moet een houten blad afhankelijk van het gebruik nog zes tot twaalf keer per jaar in zijn geheel worden geolied. Vlekken in houten werkbladen worden vaak veroorzaakt door het gebruik van verkeerde olie of verkeerd gebruik van goede olie en zijn dus problemen van buitenaf. Vlekken van binnenuit zijn een zeldzaamheid. Sommige soorten hout kunnen wel “bloeden” maar dat is inherent aan het materiaal.

Een werkblad is een gebruikersvoorwerp. Kleine krasjes zijn nooit helemaal te voorkomen. Wij adviseren om altijd een snijplank te gebruiken bij het snijden. Een pan die zo van de kookplaat op het blad geplaatst wordt, heeft een te hoge temperatuur. Gebruik daarom ook altijd een onderzetter.

ONDERHOUD KEUKENKASTEN LADES EN WANDEN

Vieze luchtjes verwijder je door de kasten flink schoon te maken, het liefst met een vochtige doek en een zachte zeep.

De keukenladen zijn ook een lastige plek om schoon te maken. Meestal ligt hij vol met bestek en aanverwanten en is het veel werk om hem eerst leeg te maken en na het schoonmaken weer in te ruimen.

Een bestekbak voorkomt meestal een vette aanslag, alles ligt geordend en je messen blijven langer scherp. Zitten er toch vlekken in, dan kun je dit reinigen met een warm sopje. Afhankelijk van het materiaal waarvan de bestekbak is gemaakt kun je hiervoor een reinigingsmiddel gebruiken.

Tijdens het koken, wil er nog wel eens vet op de wanden spetteren. Soms zie je dit niet meteen, maar voel je het wel. Ook hier is alles afhankelijk van het materiaal wat er op de wanden zit. Ontvetten gaat heel goed met ammoniak met warm water, maar niet ieder materiaal is hiervoor geschikt. Water met azijn is ook een optie en misschien wat veiliger voor de ondergrond. Neem een vochtige doek, sprenkel hier wat azijn op en wrijf dit goed over de vuile plek. Dan naspoelen met warm water. Als je tegels in je keuken hebt, kun je op deze manier ook de voegen reinigen. Wat azijn op een tandenborstel en daarna goed schoonmaken. Groene zeep is de meest veilige manier om de keukenwand schoon te krijgen.

DIVERSEN

Opgedroogd kookvocht of overgekookte melkvlekken kunnen vervelende vlekken achterlaten. Met een vaatdoek met goed heet water krijg je ze meestal wel weg. Ingebrande vlekken kun je vaak met groene zeep wel weg krijgen.

Wacht nooit te lang met schoonmaken. Als je magnetron vies is geworden, haal er dan gelijk een doekje doorheen. Hoe langer je de spetters laat aankoeken, des te lastiger gaan ze er van af. Oude vetspetters in de magnetron kun je losweken met een bakje water met citroen. Laat het vijf minuten koken in de magnetron en daarna kun je de wanden gemakkelijk schoonvegen met een vochtig doekje.