

Onderhoud van uw keramisch keukenblad

Uw keukenblad in keramiek is krasbestendig, hittebestendig en vrijwel poriënvrij. Met deze eenvoudige richtlijnen blijft het er jarenlang mooi bij.

Dagelijks onderhoud

- **Reinigen:** Veeg het blad af met water en een microvezeldoek, of een neutraal afwasmiddel.
- **Vlekken:** Gebruik bij hardnekkige vlekken (vet, koffie, wijn) een niet-schurend keukenreinigingsmiddel.
- **Droogwrijven:** Droog het blad na met een zachte doek om kalkvlekken te voorkomen, zeker bij hard water.

Te vermijden

- **Schuursponsjes:** Geen staalwol of grove schuurmiddelen: dit kan de glans op termijn doen doffen.
- **Agressieve producten:** Laat sterk zuurhoudende of basische producten niet inwerken; kort contact is geen probleem.
- **Snijplank:** Niet noodzakelijk dankzij de krasbestendigheid, maar een snijplank beschermt uw messen.

Hardnekkige vlekken – aanpak per type

Type vlek	Aanpak
Kalkaanslag	Doekje met een beetje azijn of citroensap, kort laten inwerken, goed naspoelen.
Ingebrande vetvlekken	Pasta van water en natriumbicarbonaat (soda), zachtjes inwrijven, afspoelen.
Roestvlekken (bv. blikjes)	Specifieke roestverwijderaar voor keramiek/natuursteen gebruiken – geen chloor.

Warmte en impact

- **Hitte:** Een hete pot rechtstreeks op het blad plaatsen kan doorgaans, maar vermijd plotse temperatuurschokken (bv. een gietijzeren pan net van het vuur op een koud blad).
- **Impact:** Keramiek kan, net als natuursteen, chippen aan de randen bij zware impact – let op met scherpe hoeken en vallende potten of messen.

Voegen en randen

- Controleer regelmatig de voeg tussen het blad en de spoelbak of tussen platen, en maak deze schoon zodat er geen vocht of vuil onder kan trekken.

Vragen over het onderhoud van uw specifiek Cimajet-project? Neem gerust contact met ons op via cimajet.be.