



## Corian

### Eigenschappen

Corian is een heel bijzonder synthetisch materiaal, ontwikkeld door de firma DuPont. De fabricage van Corian gebeurt via een vloeibaar proces, waardoor alle vormen mogelijk zijn.

Corian keukenbladen zijn leverbaar met diverse randafwerkingen, met een waterkering of vlakke randen. Door een uniek productieproces zijn naden bijna niet zichtbaar, en zijn vrijwel alle ontwerpen te realiseren. Niet alleen laat het zich bewerken als hardhout, maar het kan ook bijna onzichtbaar verlijmd worden met 'vloeibare' Corian. Het is bovendien thermisch te vervormen. Zo kunnen niet alleen spoelbak en keukenblad, maar ook wandplaten en vensterbanken tot een bijna naadloos geheel worden verlijmd. Indien er na plaatsing dus scheuren of barsten ontstaan, zijn deze ook bijna altijd onzichtbaar bij te werken door thermische verhitting. Er zijn ongeveer een 15 standaardkleuren beschikbaar, maar bij de toeleverancier kunnen meerdere kleuren uitgezocht worden. Corian is redelijk stootvast en redelijk vlekbestendig. Het is ook watervast, niet poreus en uiterst hygiënisch. De afwerking van het oppervlak is als gevolg van het productieproces altijd mat.

## Onderhoud

### Dagelijkse reiniging

Vloeistoffen kunnen in het materiaal bijna niet doordringen waardoor de vorming van vlekken door de meest gebruikte keuken- en badkamerproducten tot een minimum beperkt blijft.

- U mag het blad regelmatig afnemen met een vochtige doek.
- Solids kunnen ook gereinigd worden met verstuivers zoals voor andere harde materialen.
- Voor het vetvrij maken van het blad, kan u multireinigers gebruiken die u ook voor glas gebruikt. Veeg na reinigen het oppervlak mooi droog.

## Verwijderen van vlekken

- Azijn, koffie, thee, citroensap, kleurstoffen, ketchup, stuifmeel van lelies, saffraan, lichte krassen, brandplekken door sigaretten, schoensmeer, inkt, markeerstift, jodium, meeldauw, mercurochroom, bloed, rode wijn en parfum kan u verwijderen met een microvezeldoek en een zachte schuurcrème (Let op, dit niet gebruiken op hoogglanzende of donkere oppervlakken!)
- Vet en olieresten kan u verwijderen met een microvezeldoek en wrijf over de vlek met verdunt bleekmiddel. Spoel enkele malen na met warm water en droog af met een zachte doek. Corian kan verkleuren indien het bleekmiddel niet helemaal met water werd verwijderd.
- Kalkaanslag, zeep en mineralen kan u verwijderen met een microvezeldoek en azijn. Laat 1 minuutje inwerken en gebruik een tweede schone microvezeldoek en spoel de plek grondig met schoon water.
- Wekelijks tot tweewekelijks geeft u best een grotere schoonmaakbeurt aan uw solid spoelbak of wastafel. Verwijder grondig alle vetresten die eventueel zijn achter gebleven. Gebruik hiervoor ook een detergent of ander schoonmaakmiddel. Vul daarna de bak gedeeltelijk met warm (maar niet kokend) water. Voeg bij dit water ongeveer 2 eetlepels bleekmiddel toe (maximaal 20% bleekmiddel en 80% water). Laat deze oplossing een half uurtje inwerken, spoel na en veeg droog. Uw spoelbak ziet er als nieuw uit.

## Opgepast Verboden!

- Nooit agressieve stoffen, of chemicaliën zoals aceton en zoutzuur toepassen op corain werkbladen. Deze moeten direct worden weggespoeld met water.
- Gebruik geen metalen schrapers, staalborstels of andere huishoudelijke gereedschappen om vlekken, verf, plamuur of andere stoffen te verwijderen.
- Gebruik geen vette afwaszepen, deze laten een filmlaag achter op het oppervlak.
- **Ga nooit op uw werkblad zitten of staan.** Dit om het scheuren of barsten door extreme spanningen te vermijden. Het werkblad is niet bestand tegen onevenwichtige belastingen. Bij de spoelbak, de kookplaat en bij uitsparingen en overhangende delen is het risico op breuken het grootst.
- Niet rechtstreeks op het werkblad snijden. Gebruik steeds een snijplank voor het bereiden van voedsel.
- **Zet nooit hete pannen, kookpotten of toestellen rechtstreeks op het oppervlak maar gebruik altijd een onderzetter! Vermijd hoge temperaturen van een directe warmtebron. Vermijd contact met een naakte vlam. Uw werkblad en spatwand zouden namelijk kunnen barsten door een temperatuur schok.**
- Let op met het gebruik van een kraan waar meteen kokend water uit komt (zoals een Quooker). U kan het materiaal van uw spoelbak beschadigen als u een kokende vloeistof rechtstreeks in een Corian spoelbak giet zonder gelijktijdig de koude kraan te laten lopen.
- Corian is een elastisch materiaal, en kan altijd nog een beetje uitzetten of krimpen, waardoor je rekening moet houden met een mogelijke vervorming van 1mm per lopende meter, dus ook bij plaatsing tussen 2 muren moet met deze marge rekening gehouden worden.

## 2

### WERKBLADEN EN SPATWANDEN

### Materiaal en onderhoud



#### OPENINGSUREN

Maandag, Dinsdag, Donderdag 10.00 - 18.00 u. (april tot sept.)  
Maandag, Dinsdag, Donderdag 10.00 - 20.00 u. (okt. tot maart)  
Vrijdag 10.00 - 18.00 u, Zaterdag 10.00 - 17.00 u.  
Zondag - Feestdag 13.00 - 17.00 u.  
Woensdag sluitingsdag.  
’s Avonds een afspraak is ook mogelijk.  
U kan ook een afspraak maken via onze website.



[www.facebook.com/GoossensKeukens](http://www.facebook.com/GoossensKeukens)



011 80 55 10



[info@goossens.be](mailto:info@goossens.be)

**Goossens Keukens N.V. - Astridlaan 276A - 3900 Overpelt**

**[www.goossens.be](http://www.goossens.be)**