



Kunststof laminaat met multiplex kern

Eigenschappen

Laminaat werkbladen bestaan uit een kern en een toplaag. Wij gebruiken bijna uitsluitend 32mm dikke multiplex, en enkel op uitdrukkelijk verzoek van de klant (omwille van de lagere prijs ervan) bieden wij ook watervaste spaanplaat aan, waarbij het risico op opzwellen van het blad groter is.

Op deze kern wordt dan een toplaag aangebracht : HPL (High Pressure Laminate). HPL is samengesteld uit een aantal lagen. Een harde transparante kunsthars bovenlaag - melamine - met daaronder een in kleur en design bedrukte papieren décorlaag. Vervolgens worden enkele lagen met fenolhars geïmpregneerd kraftpapier aangebracht. Dit pakket wordt onder hoge druk en bij een zeer hoge temperatuur samengeperst tot een harde bekledingsplaat met een dikte van 0,7 mm.

De voorkant van het kunststof blad kan afgewerkt worden met waterkering, gewoon afgerond zonder waterkering, of recht afgewerkt (voorkant afgelijmd met laminaat). Bij werkbladen van multiplex kan de spoelbak mooi vlakbouw ingefreesd worden. Dit is veel mooier en makkelijker te onderhouden dan een opbouw spoelbak en omdat multiplex watervast is, is de kans op zwellen dan ook zeer klein.

Wij hebben een 80-tal kleuren beschikbaar in onze toonzaal.

HPL-keukenbladen zijn zeer kleurvast en aangezien de bovenlaag kunsthars is ook glad en niet poreus van oppervlak, dus hygiënisch en gemakkelijk schoon te houden.

Onderhoud

Dagelijkse reiniging

- Neem het blad regelmatig af met een vochtige doek en verwijder vuil en vlekken het liefst direct.
- Normaal vuil zoals vet, olie, vingerafdrukken, kalkresten, roest, koffie, thee, was, bloed en rode wijn haal je weg met een huishouddoekje en een beetje afwasmiddel. Laat eventueel een tijd inwerken, spoel grondig na met helder water.
- Wrijf het werkblad goed droog na reinigen.

Multireinigers voor glas kunt u ook gebruiken voor het vetvrij maken van uw blad.

Verwijderen van vlekken

Hardnekkige vlekken en aangekoekte resten kunt u verwijderen met de gebruikelijke zachte (niet schurende) huishoudelijke schoonmaakmiddelen.

Opgepast Verboden!

- Vermijd wijnen, fruitsappen, en alle soorten bijtende producten (veeg ze onmiddellijk af) !
- **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 van het werkblad maar gebruik altijd een onderzetter! Vermijd hoge temperaturen van een directe warmtebron zoals haardvuren, schoorstenen en BBQ's. Vermijd contact met een naakte vlam. Uw werkblad of spatwand zou namelijk kunnen barsten door een temperatuur schok.**
- Nooit schuurmiddelen en/of schuursponsjes gebruiken op het werkblad of de spatwand.
- Let op met zware voorwerpen zoals bierkragen en boodschappenskratjes deze kunnen door het schuiven krassen veroorzaken op het werkblad.

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



011 80 55 10



info@goossens.be

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

www.goossens.be