

EGGER-oppervlakken

Algemene reinigingsadviezen

EGGER-oppervlakken hebben geen speciaal onderhoud nodig dankzij hun resistente, hygiënische en dichte oppervlakken. Dit geldt ook voor onze supermatte, op lak gebaseerde PerfectSense-oppervlakken, waar minder snel vingerafdrukken op te zien zijn door de antivingerafdrukeigenschappen. Maar om deze eigenschap en het matte uiterlijk te behouden, is ook hier regelmatig schoonmaken belangrijk.

Op de juiste manier schoonmaken

- Maak de oppervlakken regelmatig schoon
- Verwijder vetvlekken en vloeistoffen meteen
- Gebruik schoon, zacht keukenpapier of katoenen doekjes
- Gebruik traditionele schoonmaakmiddelen voor glas, warm water met neutraal afwasmiddel zonder ingrediënten voor het opnieuw invetten
- Test indien nodig het schoonmaakmiddel op een niet of nauwelijks zichtbaar deel van het oppervlak.
- Maak altijd parallel aan de oppervlaktestructuur schoon
- Bij schoonmaken van de kantenband snel het schoonmaakmiddel wegvegen zonder dat het kans krijgt om in te trekken
- Herhaal het reinigingsproces afhankelijk van het resultaat
- Afspoelen met schoon, warm water

Strepen worden meestal veroorzaakt door het schoonmaken met organische oplosmiddelen, het gebruik van koud water en het herhaaldelijk gebruik van dezelfde doeken of lederen lappen. Om het oppervlak streepvrij te krijgen, veeg altijd af met warm water en droog vervolgens met een schone, zachte doek.

LET OP

- Gebruik in het algemeen geen poetsmiddelen, was, meubelreinigers, ontvettingsmiddelen, plasticreinigers en bleekmiddel
- Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuurpoeder of staalwol
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met sterke zuren of sterk zure zouten (bijvoorbeeld ontkalker, afvoerreiniger, zoutzuur, zilverpoets of ovenreiniger)
- Gebruik geen stoomreinigers

Om te zorgen dat oppervlakken mooi blijven en lang meegaan



Gebruik het oppervlak niet als snijvlak, omdat sneden met een mes ook snijsporen op de resistente oppervlakken kunnen achterlaten. **Gebruik altijd een snijplank.**



Plaats geen heet kookgerei als potten en pannen etc. rechtstreeks van het fornuis of uit de oven op de oppervlakken. De glans van het oppervlak of het oppervlak zelf kan hierdoor aangetast worden, afhankelijk van de blootstelling aan de hitte. **Gebruik altijd een onderlegger.**



Verwijder gemorste vloeistoffen altijd direct, omdat langdurige blootstelling aan bepaalde stoffen veranderingen in het glansniveau van oppervlakken kan veroorzaken.

Voorbehoud: Deze informatie is naar beste weten en met bijzondere zorg opgesteld.

De aangeboden informatie berust op praktijkervaringen en eigen testen en weerspiegelt ons huidige kennisniveau.

We aanvaarden geen enkele vorm van aansprakelijkheid voor enige fout, fouten in normen of drukfouten.

