



Pas godt på dit køkken...

Vedligeholdelsesvejledning

BORDPLADE - KERAMISK

For at holde din keramisk bordplade i form, kan du følge følgende trin:

1. Daglig rengøring:

Tør pladen af med en blød klud eller svamp og varmt vand. Ved behov kan du tilsætte en mild, pH-neutral sæbe eller universalrengøringsmiddel. Undgå slibende svampe og rengøringsmidler, da de kan mattere overfladen.

2. Pletfjerning:

De fleste pletter kan fjernes med almindelig rengøring. Ved genstridige pletter kan du bruge et mildt skurepulver uden blegemiddel eller en specialrengøring til keramiske overflader. Undgå produkter med fluorbrintsyre eller stærke syrer/baser, da de kan skade overfladen.

3. Varme:

Keramiske bordplader tåler høje temperaturer, men for at beskytte overfladen og forlænge levetiden anbefales det at bruge bordskånere under meget varme gryder, pander eller bageplader.

4. Ridser og slag:

Selvom keramik er ekstremt ridsefast, bør du undgå at skære direkte på bordpladen – brug altid et skærebræt. Pas på med tunge eller spidse genstande, da hårde slag kan give skader eller afslag i kanter og hjørner.

5. Kemikalier:

Undgå direkte kontakt med stærke kemikalier som ovnrens, afløbsrens, klorin eller opløsningsmidler. Hvis der spildes kemikalier, tør straks efter med rigeligt vand.

6. Vedligeholdelse:

Keramiske bordplader kræver ingen særlig imprægnering eller behandling. Regelmæssig rengøring er tilstrækkelig for at bevare overfladen pæn.

KØKKENSNEDEKEREN A/S

T +45 7027 2910 M. INFO@KOKKENSNEDEKEREN.DK WWW.KOKKENSNEDEKEREN.DK