

Hoe onderhoud je een **Chainable** keuken?



CHAINABLE
FOR LIFE

Hoe onderhoud je een Chainable keuken?

De gemiddelde levensduur van de meeste onderdelen in een Chainable keuken is zo'n 20 jaar; echter heb je ook zaken die langer meegaan; zoals het frame (drie keukenlevens) en het aanrechtblad (60 jaar) met een polijstbeurt elke 20 jaar. De ladegeleiders en scharnieren dichten wij een mogelijke levensduur van 30 jaar toe. Het plaatmateriaal heeft een levensduur van 20 jaar en de apparatuur gemiddeld 10 jaar. Het goed onderhouden van je keuken is vrij makkelijk en dit kan de levensduur een flink aantal jaar verlengen; dat is pas écht duurzaam!

Maar om te weten hoe de keuken mooi en schoon blijft moet je wel weten wat je moet doen. Daarom volgen er nu wat basistips:

Basistips:

- Controleer regelmatig (2x per jaar) of de spoelbakkast of het leidingwerk en de sifon geen lekkages vertonen.
- Gebruik alleen milde, neutrale en oplosbare schoonmaakmiddelen (bijvoorbeeld allesreiniger); agressieve schoonmaakmiddelen als het kan vermijden.
- Altijd een zeem (bij voorkeur), spons of zachte doek gebruiken. Pas op met microvezeldoeken, schuursponsen en staalsponzen. Deze kunnen krassen achterlaten.
- Zet altijd de afzuigkap aan tijdens het koken, zo voorkom je stank, vetophoping en verkleuring.

Let op! Zorg dat je checkt of het middel dat je wilt gebruiken geschikt is voor het materiaal dat je ermee schoon wilt gaan houden! Na gebruik of schoonmaken van je keuken, altijd alles goed droog maken (zeker als je spettert). Hardnekkige vlekken kun je proberen te verwijderen met spiritus of wasbenzine.

Dingen die je niet moet doen bij het onderhouden van je keuken:

- Gebruik geen bleekwater of chloor.
- Vermijd het gebruik van ruwe doekjes of microvezeldoekjes.
- Gebruik geen stoomreinigers
- Gebruik geen schuurspons of schuurmiddel in de keuken. Dit kan onherstelbare schade veroorzaken.
- Vermijd het gebruik van chemische middelen zoveel mogelijk, behalve bijvoorbeeld ovenreiniger in de oven; vermijd contact met andere delen.
- Werk verstoppingen zoveel mogelijk mechanisch weg (met een plopper/ontstopper bijvoorbeeld) en gebruik geen vloeibare ontstopper.
- Gebruik geen meubel- of boenwas (bijenwas, terpentijnwas, vloeibare was, paraffine was, siliconen houdende was of polish).

Apparatuur

Uiteraard is ook het goed verzorgen van je apparatuur belangrijk.

Onderhoud van kookplaat

De kookplaat wordt in een keuken vaak het meest belast met vuil, zoals bij de meeste onderdelen in een keuken is het onderhoud ervan gemakkelijk, zolang het bijgehouden wordt.

- Na gebruik de kookplaat zo snel mogelijk schoonmaken.
- Gebruik geen schuurspons of schuurmiddel.
- Gebruik geen zuurhoudende schoonmaakmiddelen of soda; deze middelen richten onherstelbare verkleuring aan.
- Laat vuil niet te lang op de kookplaat zitten, dit kan anders 'aankoeken'.
- Voor het reinigen van gietijzeren pitten, kun je deze een nacht in de ammoniak laten werken en de volgende dag het vet eraf vegen. Deze gietijzeren pitten mogen ook vaak in de vaatwasser. Lees eerst altijd goed de voorschriften van je kookplaat.

Onderhoud van vaatwasser

De vaatwasser zou één van de meest hygiënische plekken in de keuken moeten zijn. Dit is echter niet altijd het geval; een vaatwasser reinigt zichzelf niet en als je dit zelf niet doet, zal de vaat niet goed meer schoon worden en de vaatwasser zal sneller kapot gaan.

- Voordat je de vaatwasser aanzet goed alle sproeikoppen schoonmaken en ontstoppen; controleer ook of er geen vaat in de weg van de sproeiarmen zit.
- Maak 1 x per week alle filters schoon; haal de filters uit je vaatwasser, reinig ze met alles reiniger, spoel ze na en plaats ze terug. controleer ook of er geen vuil in de sproeikoppen zit.
- Laat je vaatwasser 1 x per 2 maanden leeg draaien op hoge temperatuur.
- Laat je vaatwasser 4 x per jaar leeg draaien met een speciaal hiervoor bestemde vaatwasser reiniger of een kopje azijn.
- Bij stank vorming kun je een vaatdeodorant of halve citroen gebruiken.

Onderhoud van fronten

Kastfronten zijn er in vele verschillende soorten en materialen, deze materialen vereisen vaak specifieke onderhoudsvorschriften. Laat nooit een hete oven of vaatwasser te lang openstaan; dit kan onherstelbare schade aan je kasten veroorzaken. Kijk ook uit voor andere apparaten die hete stoom afgeven, zoals een waterkoker. Plaats deze niet onder een kast.

- maak gebruik van een normale spons.
- Gebruik niet te veel water.
- maak gebruik van een mild, neutraal schoonmaakmiddel zoals allesreiniger.
- droog goed af met een zachte doek.
- gebruik geen schuurspons of schuurmiddel.
- Zorg ervoor dat je niet te hard wrijft op fronten; wrijf zachtjes in een cirkelvorm.

Onderhoud van werkblad algemeen

Werkbladen zijn er in alle soorten en uitvoeringen. Ook hier verschillen de onderhoudsvorschriften per materiaal.

- gebruik geen chemische of schurende middelen.
- zet geen hete pannen op je werkblad.
- kijk altijd goed uit met sappen, dranken of andere vloeistoffen. neem deze direct af om lelijke plekken te voorkomen.
- maak altijd gebruik van een snijplank; zo voorkom je beschadigingen en vlekken.

Onderhoud van granieten blad

Graniet is een zeer geschikt materiaal om als werkblad in je keuken te hebben, dit komt doordat het een harde en krasbestendige steensoort is; bovendien is het ook nog eens heel mooi. Er is onderscheid tussen verschillende kleuren en oppervlaktebewerkingen. Glad (gepolijst) graniet is wat gevoeliger dan andere afwerking van graniet (bijv. gezoet).

- maak gebruik van een mild, neutraal schoonmaakmiddel (bijv. allesreiniger).
- gebruik geen schurende middelen (vooral bij gepolijst graniet).
- Impregneer je blad met speciaal hiervoor bedoelde olie, dit geeft je blad meer bescherming.
- maak je blad na gebruik of schoonmaken droog om kalksporen te voorkomen.
- voor zware reiniging, zijn er speciale reinigingsmiddelen te verkrijgen bij een speciaalzaak; u kunt deze opvragen bij Chainable.
- ga nooit op een stenen werkblad staan; zet geen hete pannen op het blad.

Onderhoud van vaatwasser

De vaatwasser zou één van de meest hygiënische plekken in de keuken moeten zijn. Dit is echter niet altijd het geval; een vaatwasser reinigt zichzelf niet en als je dit zelf niet doet, zal de vaat niet goed meer schoon worden en de vaatwasser zal sneller kapot gaan.

- Voordat je de vaatwasser aanzet goed alle sproeikoppen schoonmaken en ontstoppen; controleer ook of er geen vaat in de weg van de sproeiarmen zit.
- Maak 1 x per week alle filters schoon; haal de filters uit je vaatwasser, reinig ze met alles reiniger, spoel ze na en plaats ze terug. controleer ook of er geen vuil in de sproeikoppen zit.
- Laat je vaatwasser 1 x per 2 maanden leeg draaien op hoge temperatuur.
- Laat je vaatwasser 4 x per jaar leeg draaien met een speciaal hiervoor bestemde vaatwasser reiniger of een kopje azijn.
- Bij stank vorming kun je een vaatdeodorant of halve citroen gebruiken.
- Vul uw vaatwasser op tijd bij met glansspoelmiddel en zout, zorg ervoor dat na het vullen de vaatwasser direct een spoelprogramma draait; dit om lekkage na inbranden van zoutresten te voorkomen.
- Laat de vaatwasser gesloten na het afronden van het programma, of pak hem uit. Niet laten "wasemen" dit gaat ten koste van het droogproces en is slecht voor uw kast en blad.

Onderhoud van afzuigkap

Het onderhoud van een afzuigkap is vrij gemakkelijk:

- laat vuil niet te lang op je afzuigkap zitten; het vuil zal steeds moeilijker te verwijderen zijn als je het niet bijhoudt.
- Reinig de vetfilters op tijd in een sopje van soda of in sommige gevallen in de vaatwasser (controleer eerst in de handleiding of dit mag).
- let op! wanneer de afzuigkap ingeschakeld wordt ontstaat er een luchtverplaatsing van gemiddeld 400m³ per uur; wanneer dit in een afgesloten ruimte gebeurt ontstaat er in de ruimte een kleine 'vacuum' en werkt de afzuigkap niet naar behoren. Zorg dus voor voldoende toevoer van lucht door een deur of een raam open te zetten.

RVS-kap

- Reinig je rvs kap met een mild, neutraal schoonmaakmiddel (bijv. allesreiniger).
- Reinig je rvs kap 1 x per week met een rvs reinigingsmiddel.
- Bij hardnekkig vuil op rvs kun je heel voorzichtig polijsten met staal fix. doe dit altijd met de schuurrichting van het rvs mee.
- Gebruik geen schuurspons of schuurmiddel.

Filters

- Laat zwaar vervuilde filters weken in heet water en was ze af met een sopje en afwasborstel.
- Rvs filters mogen in de vaatwasser. doe dit niet met aluminium filters.
- Gebruik geen soda voor de reiniging van je filters.

Onderhoud van koelkast

In ieder Nederlands huishouden staat wel een koelkast; deze is van groot belang om eten en drinken te kunnen bewaren. Het grondig schoonmaken van de koelkast is een tijdrovende klus; zorg ervoor dat je het goed bijhoudt.

- Zorg er altijd voor dat etenswaren goed verpakt zijn en houd verschillende soorten etenswaren gescheiden.
- Zorg altijd voor een temperatuur van tussen de 3 en 7 graden Celsius; hoger dan 7 graden is niet acceptabel.
- Check regelmatig alle producten op de houdbaarheid.

Grondig schoonmaken

- Maak de koelkast 2 x per jaar grondig schoon; dit is afhankelijk van het gebruik.
- Haal alle producten en onderdelen eruit.
- Was de onderdelen in een sopje van lauw water en sop of allesreiniger.
- Reinig de binnenkant van de koelkast grondig met een sopje van lauw water, allesreiniger en een scheutje azijn.
- Reinig de rubbers grondig met soda; droog deze daarna met wat talkpoeder; door talkpoeder blijven je rubbers soepel. Goede rubbers zorgen ervoor dat je koelkast naar behoren werkt en dat je apparaat energiezuinig functioneert.
- Laat de koelkast even openstaan om te drogen.

Onderhoud van oven / magnetron

Het schoonmaken en schoonhouden van een oven is redelijk makkelijk, zolang je dit maar goed bijhoudt. Niet vaak genoeg schoonmaken kan ervoor zorgen dat er aangekoekte resten achterblijven die moeilijk schoon te maken zijn.

- Het beste is om de oven na gebruik (als hij nog warm is) grondig schoon te maken.

Grondig schoonmaken:

- Zet een ovenvaste schaal in de oven met daarin water en een paar schijfjes citroen.
- Zet de oven op de hoogste stand en laat het water koken; zo komen de dampen vrij en komen ze op de wanden van je oven.
- Veeg de oven schoon met een vochtige doek.

Er zijn ook ovens met een zelfreinigingsfunctie, ook wel pyrolyse. Je kan dit inschakelen en de oven reinigt zichzelf; je hoeft alleen het verkoolde vuil nog maar weg te halen met een doek. Uiteraard kun je bij een oven ook ovenreiniger gebruiken, dit is ook heel effectief. Lees voor gebruik van de ovenreiniger goed de gebruiksaanwijzing.

Tot slot

Het onderhoud van je keuken vergt een hoop aandacht; er zijn veel verschillende elementen die van de meest uiteenlopende materialen gemaakt zijn. Raadpleeg ook altijd de onderhoudsvoorschriften van uw apparatuur of onderdelen van uw keuken. U kunt deze gegevens vaak opvragen bij de leverancier, deze kunnen afwijken van de algemene onderhoudsvoorschriften. Raadzaam is de door de leverancier geadviseerde voorschriften te handhaven.

Sleutel niet aan uw keuken waarvan u denkt dat dit mogelijk onherroepelijke schade kan veroorzaken. Twijfelt u; neem dan contact op met Chainable via: **085 - 485 0909**.

Wij wensen u veel (kook)plezier met uw nieuwe keuken!

CHAINABLE

FOR LIFE

Overige vragen?

+31 (0) 85 485 0909

bewonerscontact@chainable.nl



@chainableofficial



Linkedin.com/company
Chainableofficial



Facebook.com/
chainableofficial



@chainable7514

© Chainable B.V. • Hoewel dit overzicht met uiterste zorg voor u is samengesteld kan het zijn dat de afgebeelde kleuren afwijken van de werkelijkheid. Er kunnen hieraan dus geen rechten worden ontleend. Chainable B.V. kan tevens niet aansprakelijk worden gesteld voor het afwijken van de informatie, wijzigingen, zet- en drukfouten die deze brochure bevat.

www.chainable.nl - bewonerscontact@chainable.nl