



Praktische tips aangaande onderhoud en garantie

SmartDesign Keukenstudio

Beste mevrouw/meneer,

Uw keuken is door ons geleverd. Wij hopen dat alles naar wens is verlopen. Nu u uw keuken in gebruik gaat nemen, willen wij u graag een aantal praktische tips meegeven.

In dit document treft u informatie aan over het gebruik en het onderhoud van uw nieuwe keuken. Dit is een algemeen document, zodat het kan zijn dat u ook informatie aantreft over producten die niet in uw keuken voorkomen. Wij informeren hier over alle producten die wij in ons assortiment hebben.

Verder informeren wij u over de garantiebepalingen van de diverse producten, als ook de contactgegevens van de diverse servicediensten.

Belangrijk!

Regel als eerste de registratie van uw product. Bij een aantal leveranciers is er sprake van een langere garantieperiode, onder bepaalde voorwaarden. In dergelijke gevallen zullen de producten altijd geregistreerd moeten worden. Wij willen u dus adviseren direct de garantiebepalingen van de merken die in uw keuken opgenomen zijn te lezen. U treft deze informatie in dit document aan. Voornamelijk apparaten zullen over het algemeen geregistreerd moeten worden. Doe dit binnen 30 dagen na levering van uw keuken!

Voor de duidelijkheid:

Next125, Hollands Maatwerk, Keller en SmartSelect zijn keukenmeubel merken. Meubelen wil zeggen: De kasten, lades, ombouw van de kasten. Dus niet de apparatuur zoals: ovens, vaatwassers, magnetrons, kranen, wasbakken, vriezers, koelkasten, kookplaten en afzuigkappen (wasemkappen). De dergelijke producten zijn van een eigen merk en hebben hun eigen garantiebepalingen. Mocht u dit document kwijtraken, dan kunt u het terugvinden op onze site onder <http://smartdesignkeukenstudio.nl/downloads>



Onderhoud algemeen

Lees alle gebruiksaanwijzingen van uw apparatuur, ook al heeft u in uw oude keuken soortgelijke apparatuur gehad. Technieken veranderen en dus ook de werking van apparatuur. Dit is voor u als klant erg belangrijk, denk hierbij aan garantievoorwaarden. Sommige garanties zijn niet meer van kracht als er niet volgens het boekje wordt gehandeld.

Werkbladen

- Op geen enkel werkblad kan men een pan direct van de kookplaat plaatsen. Gebruik een pannerooster. Dit geldt ook voor werkbladen van graniet en RVS.
- Bij de zogenaamde kunststof bladen (HPL) dient men er op te letten dat het vaatdoekje (werkdoekje) niet op de naden rondom de spoelbak ligt, maar in de spoelbak of midden op het blad, ook niet op de naden van het blad. De spoelbak wordt evenals de bladnaden, met een hoogwaardige kit gelijmd dus in principe goed beschermd voor vocht. Toch is uw werkblad aan slijtage onderhevig en dat geldt ook voor deze naden. Door simpelweg te voorkomen dat op de lange duur de naden zouden kunnen opzwellen, kunt u een hoop narisigheid voorkomen.



Keukenapparatuur

- Bij het gebruik van een koffiezetapparaat en waterkokers komt vocht in de vorm van damp vrij. Indien deze apparaten onder de bovenkasten staan, trek deze bij gebruik dan zodanig naar voren zodat de kasten niet kunnen opzwellen door de damp.
- Als u een kookplaat heeft die aan de bovenzijde van glas is (zoals keramische kookplaat of gas op glas) kijk dan uit met kruidenpotjes van glas of aardewerk in een eventuele afzuigkast. Glas is breekbaar zo ook hiervan. Zet de kruidenpotjes gelieve op een andere plek.
- Bij een vaatwasser is het belangrijk dat u ook de vaatwasser het werk laat doen! Hij is hiervoor gemaakt. Verwijder etensresten, doch niet eerst alles onder de kraan afspoelen voor het de vaatwasser ingaat. Het is niet alleen erg oneconomisch, maar kan ook belemmeren dat de vaat goed schoon wordt.

Belangrijk: Een 3 in 1 vaatwastablet alleen volstaat niet. Vul altijd het zout en het glansspoel middel aan. Als u dit niet doet, gaat uw vaatwasser eerder kapot omdat het niet voldoende zout krijgt. (Het glansspoel middel wordt altijd als laatste toegepast in het reinigingsproces. Bij een 3 in 1 tablet wordt alles gelijktijdig toegepast is het glansspoel middel van de tablet minder effectief. Dus ook het glansspoelmiddel is belangrijk.)

- Laat de vaatwasserdeur na beëindigen van zijn programma altijd gesloten. Dan droogt de vaat niet alleen beter, maar dat voorkomt ook dat het vocht dat uit de vaatwasmachine (condens) ontsnapt niet in het keukenmeubel of in het werkblad kan trekken.
- Nieuwe ovens dienen voor het eerste gebruik altijd te worden ingebrand. Hierbij komt een onaangename geur vrij (lees de gebruiksaanwijzing).



- De deur van de oven dient na het verwijderen van het gerecht weer gesloten te worden. Anders gaat de warme lucht uit de oven, langs de fronten van de keuken. U voorkomt hiermee verkleuring en vervorming van uw keukenkasten.
- Filters van afzuigkappen dienen op tijd gereinigd of vervangen te worden. Denk hierbij aan brandgevaar maar ook aan afzuigcapaciteit. Roestvrijstalen vetfilters mogen in de vaatwasser gereinigd worden. 🚫
- Houdt u er rekening mee dat als u uw afzuigkap aanzet er ook voldoende toevoer van lucht dient te zijn. Dus goed ventileren. 🚫
- Bij het koken van water komt er geen kooklucht vrij maar wel damp, dus zet ook dan uw afzuigkap aan!
- Zet bij keukenboilers de temperatuur nooit te laag i.v.m. de legionellabacterie.
- De afvoer van uw spoelbak bestaat uit een sifon met snelkoppelingen deze kunnen, door temperatuurverschillen van het water, krimpen en uitzetten en daardoor los gaan zitten. Wij raden u aan dit de eerste tijd in de gaten te houden en deze indien nodig aan te draaien.
- Deurscharnieren één maal per jaar smeren met een druppeltje (naaimachine) olie.
- Om lades soepel te laten lopen moeten de geleiders vrij worden gehouden van vuil, vooral vuil in korrelvorm moet direct worden verwijderd.
- Gebruik nooit schuurmiddelen op het kunststof en hout van uw keuken, wanneer het gebruik van schuurpoeder wordt geconstateerd vervalt elke vorm van garantie. Laat geen natte of vochtige vaatdoekjes of dweilen gedurende langere tijd op de kastbodems of -planken liggen.
- Kunststof werkbladen: Het oppervlak is poriënvrij en heeft dus geen bijzonder onderhoud nodig. Reinig het blad regelmatig met een zacht schoonmaakmiddel. In geval van ernstige vervuiling kunt u een passend middel, als bijvoorbeeld wasbenzine gebruiken. Lees altijd eerst de gebruiksaanwijzingen op de verpakking en overtuig u ervan dat de vervuiling op zal lossen door het gekozen middel (test eventueel op een proefplaatje).



Spoel altijd goed na met schoon warm water en maak het oppervlak met een schone doek of papier goed droog. Schoonmaaksporen betekenen dat er een restje van het vuil met schoonmaakmiddel is achtergebleven. Een nabehandeling met warm water met bijvoorbeeld spiritus en goed drogen doet vaak wonderen. Lijmresten van stickers of plakband kunt u probleemloos verwijderen met wasbenzine (naspoeien met warm water). Gebruik nooit schuurmiddelen, van welke aard dan ook en voorkom langdurig poetsen op hetzelfde plekje. Krassen en striemen zijn veelal onherstelbaar, maar kunnen gecamoufleerd worden met meubelwas of olie. Plaats nooit hete pannen en voorwerpen direct op het blad, gebruik hiervoor onderleggers. Tevens is het raadzaam een snijplank te gebruiken tegen krassen.



- Roestvrijstalen spoelbakken zijn gemakkelijk schoon te houden. Ze zijn praktisch overal tegen bestand, roestbestendig en staalhard, doch niet krasbestendig. Voor normaal onderhoud van roestvrijstalen producten, adviseren wij schoon water te gebruiken met eventuele toevoeging van een zachte zeep. Ook dient regelmatig, ter verwijdering van koffie/thee en vetaanslag, een goede schoonmaakbeurt te worden gegeven met behulp van een vloeibaar schuurmiddel (bijvoorbeeld Cif of Starglans). Het kan voorkomen dat door zogenaamde vliegroeft bruine puntjes worden veroorzaakt. Poets in dit geval intensief met Scotch-Brite en vloeibaar (staal/metaalpolisch) schuurmiddel, totdat alle puntjes weg zijn. Door dit een paar keer achter elkaar te herhalen, kunt u er zeker van zijn dat het niet terugkomt.

Gietijzer

Gietijzer nooit in de vaatwasser doen! Dat is slecht voor het materiaal waardoor het dof en lichter wordt. Laat gietijzer in een sop weken met goed heet water en afborstelen met de zachte kant van een schuurspons. (Pannendragers kunt u door er wat olijfolie op te wrijven weer als nieuw krijgen).





Specifieke onderhoudsopmerkingen

Voor de reiniging van alle houten, gelakte en kunststof oppervlakten is een normaal huishoudelijk schoonmaakmiddel met warm water aan te raden. Daarbij geldt wel, direct de vlekken verwijderen en de oppervlakten niet nat te laten. Bij hardnekkige vlekken kunt u wat schoonmaakmiddel gebruiken en circa 1 minuut in laten werken, daarna afspoelen met water. Heeft deze manier geen effect, bijvoorbeeld bij oude vetvlekken, dan kunt u voorzichtig met wat spiritus of wasbenzine schoonmaken. Gebruik bij het schoonmaken een schone microvezel doek. Hiermee voorkomt u dat u vuil van de doek uitwrijft over de oppervlakten. Wrijft u met weinig kracht en alleen in draaiende bewegingen (voor uitzonderingen zie „Speciale onderhoudstips voor fronten“). Zo voorkomt u krassen op de oppervlakten. Niet geschikt voor het reinigen van oppervlakten zijn: stoomapparaten, schuur- en polijstmiddelen, meubelpolish, wasmiddelen die siliconen bevatten, middelen die nitro- en kunststofsverduuners bevatten, nagellakremover, ovenreinigers en andere agressieve middelen.

Speciale onderhoudstips voor fronten

Kunststofoppervlakken:

Bij het schoonmaken heeft u niet meer nodig dan een vochtige schone doek en eventueel een mild schoonmaakmiddel.

Lakoppervlakken:

Deze zijn voorzien van een hoogwaardige, probleemloos te onderhouden polyurethaanlak (PUR-lak). Bij regelmatig onderhoud bevelen wij een mild schoonmaakmiddel opgelost in warm water aan. U kunt het best gebruik maken van een zeem of spons. Vervolgens het oppervlak met een zachte, niet pluizende doek droogvegen. Altijd zonder druk vege. Harde of vuile doeken en schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt op gelakte oppervlakken omdat ze blijvende krassen veroorzaken. (Ook met autowas zijn lichte krassen te verwijderen. Bovendien brengt dit een beschermende laag aan.)

Houten oppervlakken, massief of gefineerd:

Oppervlakken van echt hout –massief of edelfineer– zijn tegen alle in de keuken voorkomende verontreinigingen effectief verzegeld met een polyurethaanlak (PURlak). Oppervlakken van echt hout mogen alleen met een vochtige doek worden gereinigd om te vermijden dat er water in de naden komt. Dat kan in sommige gevallen zwellen veroorzaken. Vergeet u ook s.v.p. niet het oppervlak tot slot goed droog te wrijven, zodat zich geen restvocht kan afzetten in de naden. Nog een tip: Altijd in de richting van de houtnerf vege, zonder te wrijven en zonder druk. Zo onderhoudt u de schoonheid van dit natuurproduct met zijn sprekende nerf en structuur. Droogte en vocht zorgen ervoor dat hout werkt. Het hout is in dit opzicht optimaal op zijn taak in de keuken voorbereid, mits de luchtvochtigheid overeenkomt met de voor keukenuitruimtes gemiddelde waarden van 40 % – 60%. Regelmatig luchten, in de winter geforceerd luchten, voorkomt een te hoge luchtvochtigheid in de ruimte. Moderne gebouwen zijn uit het oogpunt van energiebesparing zo goed geïsoleerd dat er nauwelijks uitwisseling van lucht van binnen naar buiten mogelijk is.



RVS-fronten:

Normale vlekken kunt u met een vochtige schone doek verwijderen. Daarna met koud of handwarm water afspoelen en direct met een droge doek nawrijven. Altijd in de polijstrichting van het stalen oppervlak wrijven. Voor hardnekkige en watervlekken bevelen wij een microvezel doek aan. Agressieve schoonmaak- en schuurmiddelen zijn niet geschikt. Een uitstekende RVS/reiniger is overigens verkrijgbaar bij SmartDesign Keukenstudio.

- Bescherming van meubelen naast en boven vaatwasmachines, ovens, kookplaten en kleine huishoudelijke apparaten. Laat uw vaatwasmachine niet met geopende deur drogen, het condenswater kan de fronten en meubelen beschadigen.
- Bij het gebruik van de oven niet de ovendeur open laten staan. De hitte uit de oven kan de fronten en meubelen beschadigen.
- Koffieapparaten, water- en eierkokers niet onder bovenkasten plaatsen. De damp kan de bovenkasten beschadigen.
- Schakel bij het koken altijd (even van te voren) uw afzuigkap aan. Dit voorkomt schade door condenswater of vetvlekken.

Speciale onderhoudstips voor interieurelementen:

De oppervlakken van de interieurs (binnenladen, carrousels, bestekinterieurs, broodtrommels, legplanken en dergelijke) zijn gemakkelijk te onderhouden en door een licht vochtige doek of zeem te reinigen. Gebruik in het bijzonder bij interieurelementen van hout of houtmateriaal geen natte doek omdat water in de naden kan dringen en zwellingen kan veroorzaken. Zachte schoonmaakmiddelen lossen vetresten op.

Elementen met metaalkleurige oppervlakken:

Afdekringen van halogeenlampen, grepen, jaloeziekasten, reling en accessoires, verlichtingsarmaturen en plinten zijn voorzien van een speciale, duurzame finish. Reinig deze elementen voorzichtig met een schone vochtige doek en wat schoonmaakmiddel. Schuur- en polijstmiddelen zijn absoluut ongeschikt voor het reinigen.



Specifieke onderhoudsopmerkingen van Van Gils

(Marmer en Graniet)

Al de nodige behandelingen heeft graniet in de fabriek reeds ondergaan. Het blad is geïmpregneerd en dit hoeft slechts eenmalig te gebeuren. De impregneerlaag kan alleen aangetast worden door oplosmiddelen (bv. thinner). Is dit het geval dan is een nieuwe impregneerlaag noodzakelijk. In het dagelijks onderhoud volstaat een warm sopje. Gebruik nooit schuurmiddelen!

Granietsoorten met een "open" structuur, meestal de lichtere kleuren kunnen vlekken vertonen ten gevolge van oliën en of vetten. Deze vlekken dienen direct met chloor of waterstofperoxide (minimaal 20%) gereinigd te worden. Ook groenten- en fruitsappen (bv. bietensap) kunnen een verkleuring veroorzaken waar de impregneerlaag beschadigd is. Het verdient aanbeveling bij deze werkzaamheden een snijplank te gebruiken. De ontstane vlekken kunnen met verdunde zuren behandeld worden (bv. azijnzuur). Daarna moet de plek opnieuw geïmpregneerd worden.

Een granieten aanrechtblad is onverwoestbaar en na vele jaren intensief gebruik nog als nieuw. Wel dient te worden opgemerkt dat men op het aanrechtblad niet mag staan of lopen en zeker niet ter plaatse van de sparingen. Hierdoor kan onherstelbare schade aan het blad ontstaan.



Specifieke onderhoudsopmerkingen Evora Quartz®

Wat is Evora Quartz®

Evora Quartz® composietsteen bestaat overwegend uit kwarts, net als graniet. Daardoor is het ook hard, en heeft het zo'n natuurlijke uitstraling. Maar anders dan graniet is composietsteen een samengesteld product van mineralen, bindhars en pigmenten. In die toevoeging ligt ook het voordeel van composietsteen. Want de combinatie van mineralen, hars en het fabricageproces zorgen ervoor dat het blad niet poreus is, en verkrijgbaar is in een scala van tinten. In een composietstenen blad zijn design, gemak en duurzaamheid verenigd. De Evora Quartz collectie van Dekker Zevenhuizen telt vele unieke kleuren en verschillende structuren, waardoor er een composietstenen blad is voor elke keuken: van landelijk tot design. Dit allround blad is behoorlijk krasvast en hittebestendig, en de Easy collectie is ook nog eens zeer aantrekkelijk geprijsd.

Stappenplan na montage

1. Controleer het blad op beschadigingen en meld eventuele beschadigingen direct. Let op: Uw blad kan tintverschillen vertonen ten opzichte van de monsters of showroombladen. Dit is inherent aan het materiaal.
2. Maak, 24 uur, na de montage het blad schoon met het standaard meegeleverde vloeibare schuurmiddel en schuursponsje (in montagedoosje) volgens het onderhoudsadvies.
 - Eventuele lijmresten van de plastic envelop zijn in eerste instantie met vloeibaar schuurmiddel en in het uiterste geval met aceton te verwijderen.
 - Eventueel cementsluis, dat mogelijk bij installatie op uw blad terecht is gekomen kunt u, zolang dit nog niet uitgehard is, verwijderen met bijvoorbeeld aceton of terpentine. Indien het wel uitgehard is, ga door naar stap 3.
3. Bij uitgeharde kitresten en cementsluis is het noodzakelijk om meerdere malen intensief te reinigen. Gebruik hiervoor het, in het montagedoosje, meegeleverde vloeibare schuurmiddel en schuurspons.

Opmerkingen:

- Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Beschadigingen als gevolg van abnormale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.
- Mocht u vragen of opmerkingen hebben over uw blad, neemt u dan zo snel mogelijk contact op met uw (keuken) leverancier.

Onderhoud

Bij normale verontreiniging hoeft u het blad slechts af te nemen met een natte doek. Vlekken kunt u met een sopje of eventueel Cif (zonder citroen) verwijderen, en kalkplekken kunt u behandelen met een wonderspons en natuurazijn. Bij aankoop van een Evora Quartz keukenblad van Dekker Zevenhuizen ontvangt u een boekje met praktische informatie over het gebruik en onderhoud.



Gebruiksadvies

- Messen worden bot wanneer u direct op het blad snijdt. Gebruik daarom altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op uw blad want er kan hardnekkig staalresidu achterblijven. Dit residu is overigens wel te verwijderen.
- Het schuiven van metalen of aluminium voorwerpen over het bladoppervlak kan krassen veroorzaken en staalresidu kan achterblijven. Dit residu is wel te verwijderen.
- Het blad is goed bestand tegen de gebruikelijke huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten echter worden weggespoeld zodra ze op het blad terecht komen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabbijt, kwastreiners, metaalreinigers, ovenreinigers, chloor, gootsteenontstoppers of andere chemische stoffen.
- Vermijd tevens het gebruik van groene zeep, de krachtige natuurlijke werking beïnvloedt het oppervlak.
- Ga nooit op het blad staan of zitten.

Regelmatig onderhoud

Evora Quartz® composietsteen bestaat overwegend uit kwarts, net als graniet. Daardoor is het ook hard, en heeft het zo'n natuurlijke uitstraling. Maar anders dan graniet is composietsteen een samengesteld product van mineralen, bindhars en pigmenten. In die toevoeging ligt ook het voordeel van composietsteen. Want de combinatie van mineralen, hars en het fabricageproces zorgen ervoor dat het blad niet poreus is en daardoor zeer eenvoudig in onderhoud.

Een blad van Evora® Quartz (composietsteen) is nagenoeg onderhoudsvrij. Voor de dagelijkse reiniging en bij lichte vervuiling kunt u een van de zachte huishoudelijke schoonmaakmiddelen zoals groene Dreft gebruiken of Wpro voor steen.

Om vetvlekken te verwijderen van composietsteen, kunt u Cif cream (zonder citroen) gebruiken. Daarna goed naspoelen en droogwrijven. Bij hardnekkig vuil kunt u ook de groene kant van een nylon schuursponsje gebruiken. Kalkvlekken op het blad en rond de kraan kunt u het beste behandelen met natuur-/ schoonmaakazijn en een wondersponsje.

Bij een mat oppervlak (gezoet) zult u sneller vetvlekken en vingerafdrukken zien. Op dergelijke plekken kunt u een klein beetje Cif cream (zonder citroen) gebruiken. Spoel het blad schoon met water en wrijf de plekken na met bijvoorbeeld keukenpapier of een droge doek.



Corian®

Wat is Corian®

Corian® bestaat voor tweederde uit gezuiverde aluminiumhydroxide (bauxiet) en voor éénderde uit acrylmethyl metacrylaat. Het is ontwikkeld door Du Pont, een toonaangevende fabrikant van kunststoffen, die ook andere materialen ontwikkelde, zoals Nylon® en Teflon®. De fabricage van Corian® is een 'vloeibaar procedé' waardoor het mogelijk is het materiaal in allerlei vormen te gieten en er zelfs spoelbakken van te maken. Voor keukenbladen wordt plaatmateriaal gebruikt. Corian® is een materiaal met een extra 'dimensie' in vormgeving. Behalve dat het zich laat bewerken als hout, kan het ook nagenoeg onzichtbaar worden verlijmd met een 'vloeibare' Corian® Lijmkit. Het is bovendien thermisch te vervormen. Zo kunnen niet alleen spoelbak en keukenblad van Corian®, maar ook wandplaten en vensterbanken tot een bijna naadloos geheel worden verlijmd.

Corian® heeft voor toepassingen in de keuken welhaast ideale eigenschappen. Het is watervast, niet poreus en uiterst hygiënisch. Verder kan het een flinke stoot hebben; Corian® is een schuurbaar materiaal waardoor eventuele krassen en inkervingen van messen worden 'gedempt' door onderhoud met een vloeibaar schuurmiddel en een schuursponsje.

Stappenplan na montage

1. Controleer het blad of de achterwand op beschadigingen en meld eventuele beschadigingen direct. Let op: Uw blad kan tintverschillen vertonen ten opzichte van de monsters of showroombladen. Dit is inherent aan het materiaal en productieproces en kan geen reden zijn tot reclamatie.
2. Verwijder lijm- en kitresten die mogelijk bij installatie op uw blad of achterwand terecht zijn gekomen. Gebruik hiervoor terpentijn of aceton en maak het blad daarna direct schoon met water.
3. Bij uitgeharde kitresten en cementsluiser is het noodzakelijk om meerdere malen intensief te reinigen. Gebruik hiervoor een schuursponsje en een schurend reinigingsmiddel (Cif™).

Opmerkingen:

- Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Het keukenblad dient aan de onderzijde voorzien te zijn van warmte-isolerende aluminiumfolie op de plaatsen van onderbouwapparaten (vaatwassers, koelkasten en ovens)
- Beschadigingen als gevolg van normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.
- Mocht u vragen of opmerkingen hebben over uw blad, neemt u dan zo snel mogelijk contact op met uw (keuken-)leverancier

Onderhoud

Neem uw blad dagelijks af met een vochtige doek en de gebruikelijke, zachte schoonmaakmiddelen. Verwijder vuil en vlekken het liefst direct.

Kalkvlekken

Kalkvlekken midden op het blad en rond de kraan kunt u het best verwijderen met schoonmaakazijn of een kalkverwijderaar overeenkomstig de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals chloor, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.



Hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken en aangekoekte resten kunt u verwijderen met een schuursponsje en een schurend reinigingsmiddel (Cif™).

Gebruiksadvies

- Behandel het blad regelmatig met een schuursponsje en een schurend reinigingsmiddel (Cif™). Hierdoor blijft de oorspronkelijke glans van het materiaal, ook na langdurig gebruik, behouden.
- Pas op met hete voorwerpen (zoals pannen). Plaats hete voorwerpen nooit direct op het blad. Gebruik altijd een onderzetter.
- Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken. Gebruik daarom altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op uw blad.
- Dit blad is goed bestand tegen de gebruikelijke 'zachte' huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten echter worden weggespoeld zodra ze op het blad terecht komen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabijt, chloor, kwastreiners, metaalreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.
- Zware voorwerpen zoals bierkatten en boodschappenkratjes kunnen door schuiven krassen veroorzaken.
- Ga nooit op het blad staan of zitten



HPL-toplaminaat

(High Pressure Laminate)

Wat is HPL?

HPL staat voor High Pressure Laminate, ook wel laminaat of kunststofplaat genoemd. HPL-Toplaminaat® is opgebouwd uit een aantal lagen. De bovenlaag is een harde transparante kunstharslaag -melamine- met daaronder een in kleur en dessin bedrukte decorlaag. Deze laag wordt aangebracht op enkele lagen met fenolhars geïmpregneerd kraftpapier. Het pakket wordt onder hoge druk en bij een zeer hoge temperatuur samengeperst tot een harde bekledingsplaat met een dikte van 0,7 mm, die vervolgens op een ondergrond van watervast multiplex van 32 mm wordt aangebracht.

Als uw HPL aanrechtblad is geïnstalleerd maak het dan na 24 uur schoon met de gebruikelijke, zachte huishoudelijke schoonmaakmiddelen (schurende middelen zoals Cif kunnen krassen op uw blad of achterwand nalaten).

Onderhoud

Neem uw blad dagelijks af met een vochtige doek en de gebruikelijke, zachte schoonmaakmiddelen. Verwijder vuil en vlekken het liefst direct. Om uw blad of achterwand vetvrij te maken, kunt u de multireinigers voor glas gebruiken.

Kalkvlekken

Kalkvlekken midden op het blad en rond de kraan kunt u het best verwijderen met schoonmaakazijn of een kalkverwijderaar overeenkomstig de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals chloor, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.

Bijzondere randafwerkingen

Bijzondere randen met houtdecor dient u maandelijks te behandelen met een blanke bijenwas (te verkrijgen bij supermarkt, drogist en bouwmarkt). Deze was beschermt het hout tegen vocht en vuil. Blanke bijenwas brengt u aan conform de bijsluiter.

Gebruiksadvies

- Pas op met hete voorwerpen (zoals pannen). Plaats hete voorwerpen nooit direct op het blad. Gebruik altijd een onderzetter.
- Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken. Gebruik daarom altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op uw blad.
- Dit blad is goed bestand tegen de gebruikelijke 'zachte' huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten echter direct worden weggespoeld zodra ze op het blad terecht komen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabijs, kwastreinigingsmiddelen, metaalreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.
- Zware voorwerpen zoals bierkatten en boodschappenkratjes kunnen door schuiven onherstelbare krassen veroorzaken.
- Ga nooit op het blad staan of zitten.



Stappenplan na montage

1. Controleer het blad of de achterwand op beschadigingen en meld eventuele beschadigingen direct. Let op: Uw blad kan tintverschillen vertonen ten opzichte van de monsters of showroombladen. Dit is inherent aan het materiaal en productieproces en kan geen reden zijn tot reclamatie
2. Verwijder lijm- en kitresten die mogelijk bij installatie op uw blad of achterwand terecht zijn gekomen. Gebruik hiervoor terpentine of aceton en maak het blad daarna direct schoon met water.
3. Bij uitgeharde kitresten en cementsluiser is het noodzakelijk om meerdere malen intensief te reinigen. Gebruik hiervoor een schuursponsje en een schurend reinigingsmiddel (Cif™).

Opmerkingen:

- Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Het keukenblad dient aan de onderzijde voorzien te zijn van warmte-isolerende aluminiumfolie op de plaatsen van onderbouwapparaten (vaatwassers, koelkasten en ovens)
- Beschadigingen als gevolg van normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.

Onderhoud

Neem uw blad dagelijks af met een vochtige doek en de gebruikelijke, zachte schoonmaakmiddelen. Verwijder vuil en vlekken het liefst direct.

Kalkvlekken

Kalkvlekken midden op het blad en rond de kraan kunt u het best verwijderen met schoonmaakazijn of een kalkverwijderaar overeenkomstig de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals chloor, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.

Hardnekkige vlekken

Hardnekkige vlekken en aangekoekte resten kunt u verwijderen met een schuursponsje en een schurend reinigingsmiddel (Cif™).

Gebruiksadvies

- Behandel het blad regelmatig met een schuursponsje en een schurend reinigingsmiddel (Cif™). Hierdoor blijft de oorspronkelijke glans van het materiaal, ook na langdurig gebruik, behouden.
- Pas op met hete voorwerpen (zoals pannen). Plaats hete voorwerpen nooit direct op het blad. Gebruik altijd een onderzetter.
- Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken. Gebruik daarom altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op uw blad.
- Dit blad is goed bestand tegen de gebruikelijke 'zachte' huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten echter worden weggespoeld zodra ze op het blad terecht komen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabijs, chloor, kwastreiners, metaalreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.
- Zware voorwerpen zoals bierkratten en boodschappenkratjes kunnen door schuiven krassen veroorzaken.
- Ga nooit op het blad staan of zitten

Graniet



U kunt onnodig kwaliteitsverlies of beschadigingen van uw blad voorkomen. Wanneer u zich goed aan de onderstaande voorschriften houdt, kunt u verzekerd zijn van jarenlang plezier van uw blad. Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel. Beschadigingen als gevolg van normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.

Ingebruikname

1. Verwijder lijm- of kitresten die mogelijk bij installatie op uw blad zijn terechtgekomen. Gebruik hiervoor aceton of terpentijn.
2. Maak uw blad grondig schoon.
3. Behandel het blad dagelijks met de meegeleverde Polish gedurende de eerste twee weken na ingebruikname.

Dagelijks gebruik

Gebruik altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op uw blad. Graniet is in lichte mate poreus. Pas dus op met (vloeistoffen) zoals rode wijn, bietensap, citroensap, kerrie, fruitsappen en natte theezakjes. Deze kunnen vlekken veroorzaken.

Verwijder vuil en vlekken direct. Dit blad is goed bestand tegen de gebruikelijke "zachte" huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten echter worden weggespoeld zodra ze op het blad terecht komen. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabijt, kwastreiners, metaalreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers. Neem uw blad dagelijks af met een vochtige doek.

Intensief

Hardnekkige vlekken en aangekoekte resten kunt u verwijderen met de gebruikelijke zachte (niet schurende) huishoudelijke schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit schuurmiddelen. Behandel uw blad iedere week met na reiniging met Polish. Gebruik nooit vloeibare schuurmiddelen of schuursponsjes.



Massief Edelhout

Wat is Massief Edelhout?

Massief Edelhout is een volledig natuurlijk materiaal. De uitstraling van het Massief Edelhout hangt af van de omstandigheden waaraan het hout wordt blootgesteld en de speciale eigenschappen die elk type hout afzonderlijk bezit. Deze kenmerken benadrukken de charme en het karakteristieke van Massief Edelhout, waardoor elk product uniek is.

Eigenschappen Massief Edelhout

- Afhankelijk van de houtsoort, kunnen knoesten, zandkorrels, kleine scheurtjes, krassen, butsen of groeven te zien zijn. Dit zijn geen onvolkomenheden in het hout, maar natuurlijke en onderscheidende kenmerken van het hout, veroorzaakt door takken verankerd in het hout en bovendien afhankelijk van de groeiomstandigheden van de boom.
- Binnen zes maanden zal uw Massief Edelhouten werkblad 'rijpen' dan wel zijn definitieve kleur krijgen; het oppervlak zal een meer uniforme kleur vertonen. Het rijpingsproces hangt af van de houtsoort, oppervlaktebehandeling en de invloed van het licht. Zo zal op plaatsen waar uw werkblad wordt blootgesteld aan direct zonlicht, het hout lichter worden en op plaatsen waar het in de schaduw ligt, 19 donkerder. Denk er ook aan dat sommige houtsoorten op uw kleding kunnen afgeven.
- Voorts kan het mogelijk zijn dat u 'krassen/spleten' ziet: dit zijn natuurlijke gebeurtenissen en kunnen met was gedicht worden.
- Daar Massief Edelhout een levend/natuurlijk product is en altijd zal reageren op vochtigheidsveranderingen in de lucht, is het essentieel dat de relatieve vochtigheid in de kamer ongeveer 50% is. Dit is de normale vochtigheidsgraad in een kamer bij een temperatuur van 20 graden Celsius. Omdat hout vocht opneemt en afgeeft, werkt het. En zet het in de bladdiepte uit. Zowel de binnen als buitenvochtigheidsgraad varieert, afhankelijk van het jaargetijde. Indien Massief Edelhouten werkbladen aan een constante hoge vochtigheidsgraad worden blootgesteld, zullen ze meer dan de normale 3-5 mm per 600 mm diepte werkblad uitzetten.

Gebruiksadvies

- Voor het welzijn van het werkblad (en van mensen) is een gezonde leefomgeving met een relatief vochtigheidspercentage van ongeveer 50% vereist. Daarom raden wij aan dat u uw huis regelmatig ventileert.
 - Plaats hittegevend huishoudelijke apparatuur, zoals koffiezetapparaten, niet direct op een Massief Edelhouten werkblad, maar op een hittebestendig plateau om verkleuring, uitdroging en scheuren te voorkomen.
 - Vlakbij de kookplaten en ovens zal het Massief Edelhout onder invloed van warmte sneller uitdrogen. Dit geldt ook rondom de spoelbakken, boven ovens, vaatwassers en wasmachines. Regelmatig onderhoud is daarom essentieel om uitdrogen, verkleuring en scheuren te voorkomen.
 - Gebruik altijd onderzetters om uw werkblad te beschermen tegen hitte, stoom of gekleurde voorwerpen, zoals potten, pannen, vazen en bloempotten. Gebruik altijd een snijplankje indien u scherpe gereedschappen gebruikt.
 - Laat geen water op het werkblad achter van natte doekjes, kopjes, borden, vazen enz. Droog direct resten van vloeistoffen.
 - Laat nooit een zeepomp langdurig op dezelfde plek staan. Deze wordt vochtig aan de onderzijde en veroorzaakt kringen in het hout.
 - Gebruik nooit staalwol of grof schuurpapier op het oppervlak. Indien polijsten noodzakelijk is, gebruik dan heel fijn korrelig schuurpapier, minimaal korrel 180 of fijner. • Indien het werkblad een overstek heeft, zonder onderkasten, raden wij aan beide kanten van het werkblad te onderhouden.
 - Polijstkussens of doeken die voor olie zijn gebruikt, zijn licht ontvlambaar. Was gebruikte polijstkussens in een sopje of bewaar ze in een afgesloten glazen pot.
-
- Olie kan van kastdeurtjes en spoelbakken met wasbenzine, spiritus of terpentijn verwijderd worden.
 - Ga nooit op het blad staan of zitten.



Plantaardige neutrale olie

Regelmatig onderhoud

Neem uw blad regelmatig af met de gebruikelijke (zachte) schoonmaakmiddelen. Let op: gebruik nooit agressieve onderhoudsmiddelen, schuurpoeders, geconcentreerde zeep / reinigingsmiddelen of zachte groene zeep.

Intensief onderhoud

1. Voor gebruik de fles goed schudden.
2. Breng met behulp van de schuurpad een dunne laag olie aan en beweeg de pad in de lengterichting (nerven) van het hout.
3. Laat de olie gedurende vijf minuten intrekken.
4. Verdeel de overtollige olie over de 'droge' plekken. Verwijder de rest van de olie met een katoenen doek. Geef de kopse kant een extra behandeling.
5. Na ongeveer 15 tot 30 minuten: polijst het werkblad met een katoenen doek / wit polijstkussen. Polijsten met olie zorgt voor een zeer glad en fraai oppervlak.
6. Gedurende de volgende 12 uur het werkblad niet gebruiken. Let op: frequenter onderhoud is nodig bij kookplaten, boven ovens, vaatwassers en met nadruk de binnenzijdes van de spoelbakuitsparing.
 - Indien u de werkbladen na het oliën niet afneemt, kunnen ze vettig en kleverig worden. Indien dit het geval is kunt u het werkblad schuren met schuurpapier beginnend met korrel 100 en vervolgens met korrel 150. Daarna dient u opnieuw olie aan te brengen. Sommige houtsoorten nemen de olie anders op dan andere houtsoorten en kunnen soms in het begin wat vaal glanzend/dof er uit zien. Dit zal echter verdwijnen als het werkblad verzadigd is van olie.
 - Een deukje kan verholpen worden door olie in het gebied met het deukje te polijsten. In het deukje wat water aanbrengen. Als de deuk aan de rand van het werkblad zit, gebruik dan een natte keukenrol. Als de deuk niet verdwijnt, probeer de deuk te stomen met een heet soldeerijzer of met de punt van een strijkijzer. Let op: gebruik altijd een natte keukenrol tussen het werkblad en het soldeerijzer/strijkijzer!
 - Wanneer het werkblad schraal aanvoelt kunt u het schuren met fijn schuurpapier (korrel 220) in de lengterichting van het hout (nerven). Vervolgens gaat u het werkblad zoals gebruikelijk oliën waarbij u in de olie mag schuren om een extra glad oppervlak te krijgen. Onthoud dat u het werkblad tweemaal in de olie zet alvorens het weer in gebruik te nemen om een goed beschermend oppervlak te krijgen.



Stappenplan na montage

1. Controleer het blad op beschadigingen en meld eventuele beschadigingen direct bij uw (keuken-) leverancier. Let op: Uw blad kan tintverschillen vertonen ten opzichte van de monsters of showroombladen. Dit is inherent aan het materiaal.
2. Behandel direct na de montage het blad met de standaard meegeleverde onderhoudsset volgens het onderhoudsadvies.
3. Herhaal de behandeling totdat waterdruppels op het blad blijven parelen. Als het water daarentegen in het hout dringt dient uw werkblad opnieuw behandeld te worden.
4. De behandeling in de eerste maand 2 tot 3 keer uitvoeren en daarna één keer per kwartaal. De frequentie zal mede afhankelijk zijn van de houtsoort.

Opmerkingen:

- Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Beschadigingen als gevolg van normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.
- Mocht u vragen of opmerkingen hebben over uw blad, neemt u dan zo snel mogelijk contact op met SmartDesign Keukenstudio.



Solid Glass

Wat is Solid Glass

Solid Glass keukenbladen, wastafelbladen en achterwanden zijn gemaakt van industrieel gehard glas. De keuken- en wastafelbladen zijn standaard voorzien van een matte, satijnzachte toplaag die het blad beschermt tegen de dagelijkse gebruikskrasjes. De onderzijde is afgewerkt met een kleurbepalende coating. De Design Collectie achterwanden zijn op eenzelfde wijze geproduceerd. Doordat de 6 mm dikke achterwanden in een verschillend design zijn gesatineerd, is iedere achterwand uniek.

Stappenplan na montage

1. Controleer het blad of de achterwand op beschadigingen en meld eventuele beschadigingen direct. Let op: Uw blad kan tintverschillen vertonen ten opzichte van de monsters of showroombladen. Dit is inherent aan het materiaal en productieproces en kan geen reden zijn tot reclamatie
2. Verwijder lijm- en kitresten die mogelijk bij installatie op uw blad of achterwand terecht zijn gekomen. Gebruik hiervoor terpentine of aceton en maak het blad daarna direct schoon met water.
3. Maak uw blad na 24 uur grondig schoon met de gebruikelijke, zachte huishoudelijke schoonmaakmiddelen (schurende middelen als Cif kunnen alsnog krassen op uw blad of achterwand nalaten).
4. Droog het blad met een niet pluizende doek of een stuk keukenpapier

Opmerkingen:

- Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Beschadigingen als gevolg van normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.
- Mocht u vragen of opmerkingen hebben over uw blad, neemt u dan zo snel mogelijk contact op met SmartDesign Keukenstudio.

Onderhoud

Neem uw blad dagelijks af met een vochtige doek en de gebruikelijke, zachte schoonmaakmiddelen. Droog het blad daarna met een niet pluizende doek of een stuk keukenpapier. Verwijder vuil en vlekken het liefst direct. Om uw blad of achterwand vetvrij te maken, kunt u de blauwe Glassex gebruiken. Daarna het blad droogwrijven met een niet pluizende doek of een stuk keukenpapier.

Kalkvlekken

Kalkvlekken midden op het blad en rond de kraan kunt u het best verwijderen met schoonmaakazijn of een kalkverwijderaar overeenkomstig de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals chloor, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.

Gebruiksadvies

- Pas op met hete voorwerpen (zoals pannen). Plaats hete voorwerpen nooit direct op het blad. Gebruik altijd een onderzetter.
- Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken. Gebruik daarom altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op uw blad.
- Dit blad is goed bestand tegen de gebruikelijke 'zachte' huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten echter worden weggespoeld zodra ze op het blad terecht komen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabijt, kwastreinigings, metaalreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.
- Zware voorwerpen zoals bierkatten en boodschappenkratjes kunnen door schuiven onherstelbare krassen veroorzaken. • Ga nooit op het blad staan of zitten.

Top Core®

Wat is Top Core®

Top Core® is een compacte plaat HPL (High Pressure Laminate). Door meerdere met melaminehars doordrenkte lagen van krachtpapier te voorzien van een unieke decorlaag en het geheel onder hoge druk samen te persen, ontstaat, afhankelijk van het



aantal lagen, een HPL van 6 tot 13mm dikte. Net als bij HPL-Toplaminaat® wordt de Top Core® plaat afgewerkt met een overlay die de structuur bepaald. Top Core® is bijzonder hard en compact en daardoor stoot- en watervast. Bovendien is de plaat net zo kras- en slijtvast als HPL-Toplaminaat®.

Stappenplan na montage

1. Controleer het blad of de achterwand op beschadigingen en meld eventuele beschadigingen direct. Let op: Uw blad kan tintverschillen vertonen ten opzichte van de monsters of showroombladen. Dit is inherent aan het materiaal en productieproces en kan geen reden zijn tot reclamatie.
2. Verwijder lijm- en kitresten die mogelijk bij installatie op uw blad of achterwand terecht zijn gekomen. Gebruik hiervoor terpentijn of aceton en maak het blad daarna schoon met water.
3. Maak uw blad na 24 uur grondig schoon met de gebruikelijke, zachte huishoudelijke schoonmaakmiddelen (schurende middelen als Cif™ kunnen krassen op uw blad of achterwand nalaten).

Opmerkingen:

- Reparaties of aanpassingen van het blad mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
- Het keukenblad dient aan de onderzijde voorzien te zijn van warmte-isolerende aluminiumfolie op plaatsen van onderbouwapparaten (vaatwassers, koelkasten en ovens)
- Beschadigingen als gevolg van normale slijtage of onoordeelkundig gebruik vallen buiten de garantie.
- Mocht u vragen of opmerkingen hebben over uw blad, neemt u dan zo snel mogelijk contact op met SmartDesign Keukenstudio.

Onderhoud

Neem uw blad dagelijks af met een vochtige doek en de gebruikelijke, zachte schoonmaakmiddelen. Verwijder vuil en vlekken het liefst direct. Om uw blad of achterwand vetvrij te maken, kunt u de multireinigers voor glas gebruiken.

Kalkvlekken

Kalkvlekken midden op het blad en rond de kraan kunt u het best verwijderen met schoonmaakazijn of een kalkverwijderaar overeenkomstig de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals chloor, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.

Gebruiksadvies

- Pas op met hete voorwerpen (zoals pannen). Plaats hete voorwerpen nooit direct op het blad. Gebruik altijd een onderzetter.
- Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken. Gebruik daarom altijd een snijplank als u iets wilt snijden of hakken. Doe dit nooit rechtstreeks op uw blad.
- Dit blad is goed bestand tegen de gebruikelijke 'zachte' huishoudmiddelen. Agressieve stoffen moeten echter direct worden weggespoeld zodra ze op het blad terecht komen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals verfabijt, kwastreinigingsmiddelen, metaalreinigers, ovenreinigers of gootsteenontstoppers.
- Zware voorwerpen zoals bierkatten en boodschappenkratjes kunnen door schuiven onherstelbare krassen veroorzaken.
- Ga nooit op het blad staan of zitten.



Speciale onderhoudstips voor werkbladen

- Voor alle materialen van werkbladen geldt in het algemeen: Plaats nooit hete pannen direct op het oppervlak. Gebruik altijd een panonderzetter!
- Gebruik bij het voorbereiden van sterk gekleurde levensmiddelen en bij het snijden altijd een snijplank. Daarmee vermijdt u matte plekken, krassen en verkleuringen.
- Verontreinigingen dienen uit hygiënisch oogpunt direct te worden verwijderd.
- Leunt u niet teveel op het werkblad! Vooral bij stenen werkbladen bestaat het gevaar bij spoelbakken en kookgedeeltes op breuken.

Ongelakte werkbladen met massief houten toplaag en massief houten snijplanken.

Het hout is al in de fabriek geïmpregneerd met een speciale levensmiddelen vriendelijke olie. Om het edele uiterlijk van een houten oppervlak te behouden dient het oppervlak na montage eerst behandeld te worden met een verzorgende olie, zoals „Parkoline olie” (verkrijgbaar in de winkel). Met tussentijden van 2 tot 3 maanden steeds opnieuw behandelen. Na de behandeling met een droge doek nawrijven tot een gelijkmatig, matglanzend oppervlak is bereikt. De onderhoudsolie garandeert geen volledige bescherming tegen vlekken, zoals die van sterk gekleurde groente- en vruchtensappen, zodat een snijplank voor de bereiding hiervan wordt geadviseerd. Water mag niet op het oppervlak blijven staan, omdat daardoor het hout kan gaan trekken en er kalkstrepen en vlekken kunnen ontstaan.

Werkbladen van graniet:

Graniet is bijzonder hard en relatief krasongevoelig. Glanzende, donkere granietsoorten zijn echter krasgevoeliger dan de lichte granietsoorten. Lichte gepolijste granietsoorten kunnen in de loop van de tijd wat donkerder van kleur worden. Matte en gevlamde werkbladen zoals Hinterissen, Wolfsteen, Ivory fantasy en Cashmir white, zullen in de loop van de tijd donkerder van kleur worden dan gepolijste werkbladen. Hete pannen en schalen niet op het werkblad plaatsen, maar hiervoor een panonderzetter gebruiken. Voor het snijden altijd een snijplank gebruiken om vlekken en botte messen te voorkomen.

In de fabriek is het werkblad met een impregneermiddel behandeld om het oppervlak te beschermen tegen het indringen van thee, koffie, wijn, andere huishoudelijke vloeistoffen. Een volledige bescherming van uw werkblad kan hiermee echter niet worden gegarandeerd. Bij uw werkblad is 1 liter onderhoudsmiddel meegeleverd. Voordat u het werkblad in gebruik neemt dient het met dit onderhoudsmiddel als volgt behandeld te worden:

- Stof en vuil met water verwijderen.
- 1 maatbekertje met onderhoudsmiddel oplossen in 3 liter water.
- Het onderhoudsmiddel lichtjes met een doek op het werkblad aanbrengen. Het werkblad laten opdrogen (dit duurt enkele minuten). Deze behandeling 5 maal achter elkaar herhalen.
- Vervolgens het werkblad met een droge doek opwrijven.
- Afhankelijk van het gekozen materiaal kan er wat onderhoudsmiddel op het werkblad achterblijven, dit kan met een vochtige doek verwijderd worden.
- Het werkblad is nu extra beschermd. Deze bescherming blijft behouden wanneer u, afhankelijk van de intensiteit waarmee er in de keuken gewerkt wordt, 1 tot 2 keer per week de behandeling met het onderhoudsmiddel herhalen.
- Voor het dagelijks schoonmaken kan een mild huishoudmiddel of afwasmiddel gebruikt worden.



Vulkanisch gesteente Basaltina:

Vulkanisch gesteente Basaltina heeft dezelfde eigenschappen als graniet. De poriën worden zichtbaar met een cementachtig materiaal opgevuld. Brede, donker aderen en structuren, die door de lavastroom zijn ontstaan kunnen zichtbaar zijn. Direct na plaatsing, voordat het werkblad gebruikt gaat worden, dient het materiaal minimaal vijf keer volgens de meegeleverde onderhoudsinstructie behandeld te worden. Daarna, afhankelijk van de intensiteit waarmee in de keuken gewerkt wordt, 1 tot 2 keer per week de behandeling met het onderhoudsmiddel herhalen (zie werkbladen van graniet). Thee, koffie, rode wijn en levensmiddelen met intensieve kleuren dienen direct verwijderd te worden, anders kunnen deze in het materiaal intrekken en vlekken veroorzaken.

Werkbladen van leisteen:

Natuurlijk leisteen is zuur- en vlekbestendig. Door het splijten van de leisteenplaten krijgt het oppervlak een lichte grijze tint. Deze verdwijnt na de behandeling met het meegeleverde onderhoudsmiddel, net als de lichte plekken die door het losbreken van schilfers zijn ontstaan. Mat geslepen leisteen is minder zuur en vlekbestendig als natuurlijk leisteen en moet daarom met het meegeleverde onderhoudsmiddel behandeld worden. Leisteen is een vrij zacht materiaal. Het oppervlak is ruw, heeft een natuurlijk oppervlak dat niet behandeld wordt en kan gemakkelijk krassen. Door het gebruik van een microvezeldoekje of het meegeleverde onderhoudsmiddel worden de krassen weer nagenoeg onzichtbaar. Gebruik voor het snijden altijd een snijplank. Snij nooit op het werkblad zelf. Leisteen bestaat uit lagen en heeft dan ook geen egaal oppervlak. De lagen leisteen kunnen tot 3 millimeter van elkaar afwijken. Daardoor kunnen hoogteverschillen ontstaan bij natuurlijk randlijsten, naden en uitsparingen. Onderhoud, zie werkbladen van graniet.

Werkbladen in marmer- en kalksteen:

Marmer en kalksteen zijn relatief zachte materialen en daardoor krasgevoelig en derhalve niet geschikt om op te snijden. Gebruik daarom altijd een snijplank om op te snijden. Zet hete pannen en schalen niet op het werkblad, maar gebruik altijd een panonderzetter. Marmer en kalksteen zijn zeer gevoelig en worden in de fabriek geïmpregneerd om indringen van vet, olie en andere vloeistoffen tegen te gaan. Bij regelmatig gebruik van het werkblad is het noodzakelijk het werkblad 27 zeer intensief te behandelen met het meegeleverde onderhoudsmiddel.

Desondanks dienen citroensap, fruitsappen, thee, koffie, rode wijn, levensmiddelen met intensieve kleuren, etensresten en andere huishoudproducten direct van het werkblad verwijderd te worden omdat er anders vlekken kunnen ontstaan. Bij elk marmer en kalksteen werkblad wordt een flesje met een speciaal impregneermiddel meegeleverd. Hiermee kunnen lichte vlekken, die veroorzaakt zijn door de inwerking van zuren, behandeld worden. Op een droge doek enkele druppels van het impregneermiddel aanbrengen en de vlek lichtjes met de doek deppen. Bij intensievere vlekken, het impregneermiddel direct ruim op de vlek aanbrengen. (bijvoorbeeld met een pipet). Het impregneermiddel drie uur laten intrekken. Het overgebleven impregneermiddel met een schone droge doek afnemen. Blijft de vlek zichtbaar dan de behandeling herhalen. Uiteindelijk zal de vlek nog slechts een lichte kleurafwijking vertonen ten opzichte van de rest van het werkblad.



Composiet:

Glanzende en matte composiet zijn hard en relatief krasgevoelig. Gepolijste oppervlakken zijn probleemloos en eenvoudig te reinigen met een zacht schoonmaakmiddel. Thee, koffie, rode wijn en levensmiddelen met intensieve kleuren dienen direct verwijderd te worden om vlekken te voorkomen. Lichte kleuren zijn gevoeliger voor vlekken dan donkere kleuren. Matte oppervlakken hebben dezelfde eigenschappen als gepolijste oppervlakken, maar dienen wel vaker goed schoongemaakt te worden. Hardnekkige vlekken kunnen met wat vloeibaar schuurmiddel verwijderd worden. Geen schuurmiddel gebruiken op glanzende oppervlakken om zichtbare krassen te voorkomen.

MosaicDesign-werkbladen

MosaicDesign-werkbladen van 1x1 stukjes marmer, glas en kalksteen. Zie werkbladen in marmer en kalksteen.



Garantiebepalingen van de diverse fabrikanten

AGA

Op Aga fornuizen geldt een garantie van 5 jaar op onderdelen en na 1 jaar worden er voorrijkosten en arbeidsloon in rekening gebracht. Op Aga koel- of wijnkasten geldt 2 jaar volledige garantie. U krijgt 5 jaar garantie op de wasemschouwen. Een volledige garantie van 2 jaar inclusief voorrijkosten, arbeidsloon en onderdelen. Een verdere garantie van 3 jaar op onderdelen. Alle garantievoorwaarden vindt u op www.airodesign.nl.

ATAG

Registreer uw product altijd! Dit kan op www.hps.nl Koopt u 3 of minder ATAG- inbouwapparaten, dan krijgt u 5 jaar garantie. U krijgt altijd 2 jaar volledige basisgarantie op materialen, onderdelen, arbeidsloon en voorrijkosten. U krijgt ook nog 3 jaar extra garantie op materialen onderdelen en arbeidsloon. U betaalt dan alleen de voorrijkosten. Als u tegelijk 4 of meer ATAG- inbouwapparaten aanschaft (met uitzondering van accessoires/set) ontvangt u bovenop de twee jaar volledige basisgarantie ook nog eens zes jaar extra garantie op materialen, onderdelen en arbeidsloon. U betaalt dan alleen de voorrijkosten.

Axiair

Axiair producten krijgt u 10 jaar garantie onderverdeeld in twee delen. De eerste 5 jaar garantie geldt bij storing, materiaal, niet onder de normale slijtage vallende onderdelen, voorrijkosten en arbeidsloon. Deze vallen geheel onder de garantie. Vanaf het 6e jaar tot het 10e jaar geeft deze garantie recht op vergoeding van alle te vervangen onderdelen welke niet onder de normale slijtage vallen. De voorrijkosten en het benodigde arbeidsloon worden in rekening gebracht. Alle garantievoorwaarden vindt u op www.axiair.nl.

Bauknecht

Registreer uw product altijd! Dit kan via de website van Bauknecht. www.bauknecht.nl Op alle Bauknecht apparaten geldt een fabrieksgarantie van 24 maanden. Mocht zich binnen de termijn van 24 maanden na aankoop van een Bauknecht apparaat een technisch defect voordoen tengevolge van materiaal- en/of fabricagefouten (bij normaal gebruik), dan repareert Bauknecht uw apparaat zonder berekening van kosten. Zie voor de voorwaarden op de website. Registreer hiervoor uw product via de website.

Bij aankoop van minimaal 4 inbouwapparaten (m.u.v. de Side-by-Side koelkasten) biedt Bauknecht 5 jaar gratis garantie. Aansluitend op de fabrieksgarantie van 24 maanden, biedt Bauknecht u 3 jaar verlengde garantie aan. Om van de verlengde garantie gebruik te kunnen maken, dient u zich in te schrijven. U kunt zich inschrijven binnen 30 dagen na levering of installatie. Deze verlengde garantie geeft bij een storing het recht op de vergoeding van arbeidsloon en de te vervangen onderdelen. In het derde, vierde en vijfde jaar zal alleen het geldende voorrijkosten in rekening worden gebracht. U kunt deze garantie ook aankopen indien u minder dan 4 inbouwapparaten gelijktijdig heeft gekocht.

Aansluitend op de fabrieksgarantie van 24 maanden kan u, tegen een kleine eenmalige vergoeding, een onderdelengarantie van 6 extra jaren aan. Na afloop van de fabrieksgarantie heeft u voor de 6 daarop volgende jaren, recht op een kosteloze vervanging van het onderdeel, bij een defect aan een functioneel onderdeel. U betaalt uitsluitend het geldende arbeidstarief en het voorrijkosten.



Berbel

Berbel geeft 5 jaar garantie. Kijk voor de voorwaarden op www.berbel.de-nl

Boretti

Gedurende een termijn van 2 jaar na aankoopdatum geeft Boretti b.v. volledige garantie op materiaal, voorrijkosten en arbeidsloon, mits de datum van fabricage binnen 2 jaar voor de datum van aankoop ligt. Op koffieapparatuur wordt 1 jaar volledige garantie verleend. Boretti is verplicht om fouten, optredend binnen 2 jaar na aanschafdatum, aan het toestel gratis te (laten) repareren. Reparatie omvat onderdelen, arbeidsloon en voorrijkosten (m.u.v. kranen). Kijk voor de voorwaarden op www.boretti.nl.

Bosch

Product registratie levert extra garantie op. Ga naar de website van Bosch om de voorwaarden te lezen.

2 jaar fabrieksgarantie

Bosch geeft twee jaar fabrieksgarantie op elk huishoudelijk apparaat. Dit betekent dat in de 24 maanden na de aanschaf van een nieuw Bosch apparaat elk defect gratis wordt gerepareerd.

5 jaar garantie

Koopt u een keuken met minimaal 4 Bosch inbouwapparaten? Dan hebt u recht op een garantie van vijf jaar. Dat wil zeggen 2 jaar fabrieksgarantie + 3 jaar verlengde garantie. Kijk voor de voorwaarden en registratie van uw product op www.boschhome.nl.

Etna

Registreer uw apparaat altijd! Dit kunt u doen op www.hps.nl

2 jaar volledige garantie

Op alle inbouwapparaten van Etna krijgt u standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie. De garantie dekt aantoonbare defecten in materiaal, fabricage en functioneren van onderdelen en is inclusief materiaalkosten, voorrijkosten en arbeidsloon.

3 jaar volledige garantie, *exclusief voorrijkosten

Naast de eerste 2 jaar volledige fabrieksgarantie, krijgt u ook voor het 3e tot en met het 5e jaar na aankoopdatum garantie op onderdelen en arbeidsloon. Alleen de voorrijkosten worden in rekening gebracht.

Franke

Het volgende geldt voor de garantie op spoelbakken en kranen. De rest van de product garantie kunt u vinden op www.franke.com

Franke geeft garantie op hun producten voor de duur van 5 jaar. De garantie wordt echter alleen verleend in combinatie met een geldige aankoopnota en mits er regelmatig onderhoud is gepleegd. De garantietermijn gaat in op de datum van aankoop/levering. Binnen de garantietermijn van 5 jaar worden gebreken veroorzaakt door materiaal, constructie- en/of fabrieksfouten gratis hersteld. De garantietermijn wordt door een reparatie of levering van een nieuwe spoelbak of aanrechtblad of onderdelen, niet vernieuwd of verlengd. Kijk op de website van Franke voor alle voorwaarden.



Gaggenau

Registreren van uw apparaat is verplicht voordat uw garantie ingaat! Bij gelijktijdige aanschaf van 4 of meer Gaggenau inbouwapparaten biedt Gaggenau u 5 jaar garantie. Dat houdt in dat u 3 jaar extra garantie krijgt bovenop de standaardtermijn van 2 jaar. Om een garantiecertificaat te ontvangen hoeft u hier alleen uw aankoop te registreren. Hierna ontvangt u per post het Gaggenau garantiecertificaat. Mocht u een beroep doen op de servicedienst het 3e tot en met 32 het 5e jaar nodig zijn, dan hoeft u alleen het certificaat en uw aankoopnota te overleggen. De servicedienst helpt u dan onder dezelfde voorwaarden als tijdens de eerste 2 jaar. Alleen de voorrijkosten worden dan in rekening gebracht. Ga naar www.gaggenauservice.nl/Garantie.aspx om uw apparaat te registreren. Hier zijn ook de garantievoorwaarden te vinden.

Van Gils Marmer & Graniet

De geleverde zaak moet die eigenschappen bezitten die de afnemer op grond van de overeenkomst bij normaal gebruik mag verwachten (conformiteit). Dit geldt tevens bij bijzonder gebruik voor zover dit door partijen bij het sluiten van de overeenkomst is voorzien. Wordt aan deze verwachtingen niet voldaan, dan heeft de afnemer recht op reparatie respectievelijk vervanging, ontbinding en/of prijsvermindering. De fabrikant verstrekt bovenop zijn wettelijke verplichting genoemd in lid 1 de afnemer garantie op de geleverde zaak, voor zover het betreft gebreken waarvan de fabrikant niet aannemelijk kan maken dat deze het gevolg zijn van niet met de bestemming corresponderend gebruik. Tenzij uitdrukkelijk bij het aanbod naar voren gekomen en schriftelijk of elektronisch anders overeengekomen, wordt de garantie gegeven volgens het volgende systeem:

- tot één jaar na factuurdatum: de kosten van reparatie resp. vervanging, met inbegrip van de vracht- en voorrijkosten, komen volledig voor rekening van de fabrikant;
- één jaar en tot twee jaar na factuurdatum: de kosten van reparatie, resp. vervanging, met inbegrip van de vracht- en voorrijkosten, komen voor 2/3 gedeelte voor rekening van de fabrikant;
- na twee jaar en tot drie jaar na factuurdatum: de kosten van reparatie resp. vervanging, met inbegrip van de vracht- en voorrijkosten, komen voor 1/3 gedeelte voor rekening van de fabrikant. Het recht op vervanging komt de afnemer niet toe voor zover het gebrek redelijkerwijs is te herstellen. Het recht op vergoeding van de vracht- en voorrijkosten wordt na verhuizing buiten Nederland beperkt tot die kosten die de fabrikant kwijt zou zijn geweest als de afnemer was blijven wonen op het adres waarop de zaak is afgeleverd. De datum van indiening van de klacht door de afnemer is beslissend voor de toepassing van bovengenoemd systeem. Indien door de fabrikant van de zaken een verdergaande garantie wordt gegeven aan de ondernemer, geldt deze garantie ook voor de afnemer. Garantie bepalingen zijn slechts van kracht bij het met de bestemming corresponderend gebruik van de geleverde zaken of van het uitgevoerde werk. De afnemer is verplicht zich als een goed afnemer te gedragen, waaronder bijvoorbeeld wordt verstaan dat de zaak goed en afdoende wordt onderhouden en oordeelkundig wordt behandeld. Afwijkingen aan het geleverde betreffende kleur, slijtvastheid, structuur en dergelijke, welke uit technisch oogpunt aanvaardbaar zijn volgens geldende, gebruikelijke normen, dan wel handelsgebruik, kunnen het recht op garantie en/of schadevergoeding beperken of uitsluiten.



Keller Keukens

Iedere Keller Keuken wordt standaard geleverd met minimaal 18mm dikke fronten. De deuren en laden sluiten geruisloos dankzij het Blumotion soft damping systeem van het kwaliteitsmerk Blum. En u krijgt 5 jaar fabrieksgarantie. Voorwaarden voor de garantie zijn: De keuken wordt door gekwalificeerd vakpersoneel gepland en gemonteerd. De volledige inachtneming van onze verzorgingshandleiding. (zie daarvoor <http://www.kellerkeukens.nl/nl/technischeinfo>) Het melden van het gebrek binnen 10 dagen na het optreden ervan bij de leverende vakdealer. De goedkeuring van de consument dat de vervangen onderdelen na het verhelpen van het gebrek eigendom van de producent worden. Gebreken die optreden binnen de garantietermijn dienen bij SmartDesign Keukenstudio te worden gemeld.

Liebherr

Op de huishoudelijke apparatuur geeft Liebherr 2 jaar volledige garantie (is inclusief voorrijkosten, onderdelen en arbeidsloon) 5 jaar garantie op de compressor waarvan het 4^e en 5^e jaar uitsluitend op de onderdelen. Op de professionele apparatuur waaronder wijnkasten geeft men 1 jaar volledige garantie (inclusief voorrijkosten, onderdelen en arbeidsloon). Kijk voor de voorwaarden op www.koelen.nl

Miele

In het geval dat zich bij normaal gebruik - volgens de richtlijnen van de bij het apparaat verstrekte gebruiksaanwijzing - binnen 2 jaar na aankoop of ontvangst door de koper storingen voordoen die het gevolg zijn van materiaal- en/of constructiefouten, zal herstel plaatsvinden zonder berekening van arbeidsloon, materiaal- en voorrijkosten, overigens met inachtneming van de op www.miele.nl vermelde garantievoorwaarden. Na het verstrijken van deze termijn van 2 jaar zijn de algemene bepalingen van het Burgerlijk Wetboek van toepassing. Voor langere garantie, 5 of 10 jaar, kunt u uw product ook registreren, dit kunt u doen op www.miele.nl door een Miele-Service-Certificaat af te sluiten.

Neff

Standaard krijgt u op uw Neff inbouwapparaten 2 jaar garantie. Koopt u een keuken met in één keer 4 Neff inbouwapparaten, dan is de garantie gratis uit te breiden naar 5 jaar. U dient dan wel te registreren. Dit kunt u doen op www.neff.nl. Daar kunt u ook de garantievoorwaarden downloaden.

Pelgrim

Registreer uw product altijd! Dit kunt u doen op www.hps.nl Bij aankoop van 4 of meer Pelgrim keukenapparaten in één koop, ontvangt u na registratie de uniek 8 jaar garantie. Heeft u minder dan 4 keukenapparaten gekocht, dan ontvangt u na registratie 5 jaar garantie. Dit kunt u doen via www.hps.nl. Hier vindt u ook de garantievoorwaarden.

Pitt Cooking

5 jaar volledige all-in garantie. Via www.pittcooking.nl kunt u de voorwaarden downloaden.

Quooker

De garantietermijn bedraagt twee jaar.

Siemens

De algemene garantie is 2 jaar. U kunt ook uw product registreren en dan kunt u 5 jaar garantie krijgen. Dit geldt wel alleen als u 4 Siemens producten in één keer koopt. U kunt uw apparaat registreren op www.siemens-home.nl, doe dit wel binnen 3 maanden na aankoop! Op de website kunt u meer voorwaarden lezen.



SmartSelect

SmartSelect biedt 5 jaar garantie op de productiekwaliteit en functioneelheid van alle door haar geproduceerde keukenmeubelen en -onderdelen. De wettelijke aansprakelijkheidseisen blijven hierdoor onaangetaast. De 5-jarige garantie behelst de kosteloze reparatie of vervanging van de afgekeurde onderdelen door originele reserveonderdelen.

Voorwaarde is wel dat voorleveranciers nog originele onderdelen ter beschikking kunnen stellen. Mocht dit niet lukken, dan behoudt SmartSelect het recht voor om gelijkwaardige onderdelen te leveren. Hieruit voortvloeiende kosten zoals montagekosten etc. zijn uitgesloten. De garantieperiode begint op de dag van levering aan onze handelspartner en wordt niet verlengd na een door ons opgeloste garantieclaim. Gebreken die optreden binnen de garantietermijn dienen bij SmartDesign Keukenstudio te worden gemeld.

Smeg

Standaard geeft Smeg 2 jaar garantie. Bij aankoop van 4 of meer Smeg apparaten (uitgezonderd accessoires) in één aankoop biedt Smeg u een gratis verlenging van de garantieperiode van 2 naar 5 jaar. In deze verlenging zijn onderdelen, arbeidsloon en voorrijkosten inbegrepen. Op www.smeg.nl kunt u de garantieformulier downloaden, daar kunt u ook de garantievoorwaarden vinden.

Whirlpool

Registreer uw product altijd! Dit kan u doen op www.whirlpool.nl

Op alle Whirlpool apparaten geldt een fabrieksgarantie van 24 maanden. Alle technische defecten die zich (bij normaal gebruik) tijdens de garantieperiode voordoen, zullen zonder berekening van kosten worden gerepareerd. Om maximale en voortdurende service te kunnen geven, biedt Whirlpool mogelijkheden tot verlengde garantie, aangepast aan uw wensen. Bij aankoop van 4 of meer producten (m.u.v. de Side-by-Side koelkasten) biedt Whirlpool 5 jaar garantie. U moet wel uw product registreren via de website van Whirlpool.

Aansluitend op de fabrieksgarantie van 24 maanden, biedt Whirlpool u 3 jaar verlengde garantie aan. Om van de verlengde garantie gebruik te kunnen maken, dient u zich in te schrijven. U kunt zich inschrijven binnen 30 dagen na levering of installatie. Deze verlengde garantie geeft bij een storing het recht op de vergoeding van arbeidsloon en de te vervangen onderdelen. In het derde, vierde en vijfde jaar zal alleen het geldende voorrijkosten in rekening worden gebracht. Op www.whirlpool.nl kunt u de voorwaarden lezen.



Producenten en contactinformatie op een rij

Leverancier	Service nummer	E-mailadres	Website
AGA	072- 511 56 97	agashopholland@aga.nl	www.aga.nl
AiroDesign	050-50 28 580	ariodesign@airodesign.nl	www.airodesign.nl
Atag	0900-555 000 1		www.atag.nl
Axiair	050-534 65 82	info@axiair.nl	www.axiair.nl
Bauknecht	076-530 64 00		www.bauknecht.nl
Berbel	0162-47 26 26	service@wavekitchenproducts.nl	www.berbel.be/nl/home/html
Boretti	020-436 35 25	service@boretti.com	www.boretti.nl
Bosch	088-424 4010	bosch-contactcenter@bshg.com	www.bosch-home.nl
Doeco	0182-64 28 88	doeco@doeco.nl	www.doeco.nl
Etna	0900-555 000 2		www.etna.nl
Franke	0492-58 52 92		www.franke.com
Gaggenau	088-424 43 35	Gaggenau-contactcenter@bshg.com	www.gaggenau.nl
Gils, van	010-50 144 00	vangils@vangilsgraniet.nl	www.vangilsgraniet.nl
Keller	0165-594 300	info@kellereurope.com	www.kellerkeukens.nl
Liebherr	0297-23 99 55	info@buram.nl	www.koelen.nl
Miele	0347- 37 88 88	info@miele.nl	www.miele.nl
Neff	088-424 4041	infocentrum-neff@bshg.com	www.neff.nl
Pelgrim	0900- 555 0003		www.pelgrim.nl
Pitt Cooking	088-088 70 70	info@pittcooking.nl	www.pittcooking.nl
Quooker	0180- 42 04 88	info@quooker.nl	www.quooker.nl
Siemens	088-424 40 20	Infocentrum-siemens@bshg.com	www.siemens-home.nl
SmartSelect	010-5920200	info@smartdesign.nl	www.smartdesignkeukenstudio.nl
Smeg	020-449 01 20	info@smeg.nl	www.smeg.nl



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keuken. Uiteraard kunt u bij vragen te allen tijde een beroep op ons doen: +31 (0)10 59 20 200 of info@smartdesign.nl

Met vriendelijke groeten,
SmartDesign Keukenstudio B.V.
www.smartdesignkeukenstudio.nl