

SCHOONMAAKTIPS

Vijf tips voor het onderhoud van de keuken

Na het koken, grondig reinigen!

Hoogstraten, juli 2015 – In de hedendaagse keuken wordt niet enkel gekookt en gegeten. Het is een leefruimte waar familie en vrienden elkaar ontmoeten. De vereisten die aan een moderne keuken gesteld worden, zijn dan ook hoog. De gebruikte materialen in de keuken zijn divers en omvatten o.a. natuursteen, glas en roestvrij staal. De volgende vijf onderhoudstips zorgen ervoor dat de keuken straalt en er als nieuw blijft uitzien.

Tip n°1

Het werkblad is dé werkbank van elke kok. Natuursteen, zoals graniet of marmer, is een populaire keuze hiervoor. Het is aan te bevelen dit oppervlak te verglazen, zodat het beschermd is en er als nieuw blijft uitzien. Het is af te raden om alkaline, zuur- of solventhoudende reinigingsmiddelen te gebruiken. Een speciaal product voor natuursteen is hier de juiste keuze. Reinig het oppervlak met een zachte, vochtige doek. Een droge doek kan krassen veroorzaken door de aanwezigheid van kleine harde deeltjes. Bij graniet kan je best het oppervlak droog wrijven zodat het geen stof aantrekt of vlekken ontwikkelt.

Tip n°2

Vitrokeramische kookvlakken zijn relatief eenvoudig te reinigen. Verwijder vuil met een vochtige doek. Hardnekkige, ingebrande voedingsresten kunnen verwijderd worden met bakpoeder en water. Zoals bij alle vlakke oppervlakken is het ook mogelijk om vloeistoffen te verwijderen met de Window Vac. Nog een tip: het is niet algemeen geweten, maar potten of pannen met een beschadigde bodem kunnen krassen veroorzaken in een vlakke kookplaat. Daarom, kijk potten en pannen grondig na alvorens ze opnieuw te gebruiken!

Perscontact :

Annemie Van Dijck
Marketing Manager
Kärcher N.V.
Industrieweg 12
2320 Hoogstraten

T +32 (0)3 340 07 11
F +32 (0)3 314 64 43
annemie.vandijck@be.kaercher.com

SCHOONMAAKTIPS

Tip n°3

Een dampkap hoort thuis in elke keuken omdat ze kookgeurtjes tot een minimum beperkt. Een glazen dampkap is trendy omdat ze door haar transparantie niet zwaar lijkt. Ook glas is eenvoudig te reinigen. Toch vermijd je best schurende producten bij het verwijderen van hardnekkige vetvlekken omdat ze inwerken op het glas. Een aardappelschil of zetmeel zijn een supertip: wrijf er de vlekken mee in, laat inwerken en verwijder ten slotte met een doek.

Tip n°4

Roestvrij staal is een populair materiaal voor gootstenen. Keramiek wint echter aan populariteit in leefkeukens. Helaas is dit materiaal zeer gevoelig aan verkleuring door koffie- of theerestanten. Om deze vlekken te verwijderen kan je best de gootsteen vullen met water en er een krachtig detergent aan toevoegen. Na een uurtje inweken kan je het materiaal schoonvegen met een doek. Het is echter ook mogelijk om dit schoon te maken zonder enig gebruik van deze ouderwetse, milieuvriendelijke detergents, namelijk met een Kärcher-stoomreiniger. Hiermee kunnen hardnekkige voedsel- en vuilresten verwijderd worden. Om elk hoekje te bereiken en de bacteriën te bestrijden is het aangewezen om de powersproeier te gebruiken. Deze concentreert de stoomstraal en maakt reinigen nog effectiever.

Tip n°5

In de moderne keuken worden linoleum en tegelwerk vaak vervangen door een parketvloer. Dit natuurlijk materiaal zorgt voor een warme sfeer. Een keukenvloer wordt echter intensief belopen en daardoor is onderhoud heel belangrijk. Vooraleer de vloer te reinigen is het aan te bevelen om te stofzuigen, aangezien stof en vuil het hout kunnen beschadigen.