

Proficiat met uw nieuwe keuken! U heeft gekozen voor een **keramisch** werkblad.
Keramische werkbladen zijn zeer hard en niet poreus. Het materiaal is goed bestand tegen ultraviolet licht en verandert dus ook niet van kleur. Een werkblad in keramiek is ook zeer kras- en vlekvast en ongevoelig voor huishoudelijke chemische stoffen.

Keramiek is een eenvoudig schoon te maken materiaal dat geen etensresten of residu absorbeert. Het is bestand tegen de meeste chemische producten, hoewel volgende producten en een vochtige doek voldoende is:

dagelijks onderhoud: **Lithofin KF Hyclean**

- voor het regelmatig reinigen en ontvetten van het keukenblad
- dagelijks onderhoud vermijdt vette vervuiling en vlekken door kalkafzetting
- eenvoudig met een microvezeldoek en steeds droogwrijven

intensieve reiniging: **Lithofin KF Clear Top**

- elimineert alle afzettingen, inleg en andere residuen
- eenvoudig met een microvezeldoek en steeds droogwrijven

Beide producten zijn verkrijgbaar bij Vasco keukens & interieur, gelieve de gebruiksaanwijzingen goed na te lezen.

	- vermijd bij gepolierde keramiek langdurig contact met voorwerpen met zeer hoge temperaturen - vermijd directe straling van hoge temperaturen van, bvb, open haarden en barbecues - vermijd direct contact met vlammen
	- vermijd rechtstreeks snijden op het tablet met een keramisch mes - gebruik bij gepolierde keramiek steeds een snijplank bij het bereiden van voedsel
	- verricht geen mechanische werkzaamheden, zoals polijsten, op het werkblad - vermijd het gebruik van metalen schuursponzen
	- hoewel keramiek een schokbestendig tablet is dienen stoten vermeden te worden - vermijd direct contact met metalen onderdelen van, bvb, elektrische grills, kookplaten of ovens die, omwille van foutieve installatie, rechtstreeks in contact staan met het werkblad - ga nooit op het tablet zitten of staan, dit om scheuren te vermijden