



# Gebruikersinformatie voor keukenmeubels

Informatie voor klanten, handel en monteurs.

In deze brochure wordt beschreven welke materialen in de keukenbouw gebruikt worden, wat betreft hun typische eigenschappen en noodzakelijke verzorging. De inhoud dient de koper in de eerste plaats korte en begrijpelijke informatie over dit thema te geven.

Deze gebruikersinformatie dient op hetzelfde moment als leidraad voor de bedrijven van de keukenbranche en kan door de AMK- en BVDM-lidbedrijven geheel of gedeeltelijk worden overgenomen. Hieruit komt geen juridisch bindend karakter voort.

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK, Werk-  
gemeenschap De Moderne Keuken) in samenwerking met  
de BVDM - Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen-  
und Einrichtungsfachhandels (Federaal Verbond van de  
Duitse Meubel-, Keuken- en Inrichtingvakhandel)

**AMK**

 **BVDM**

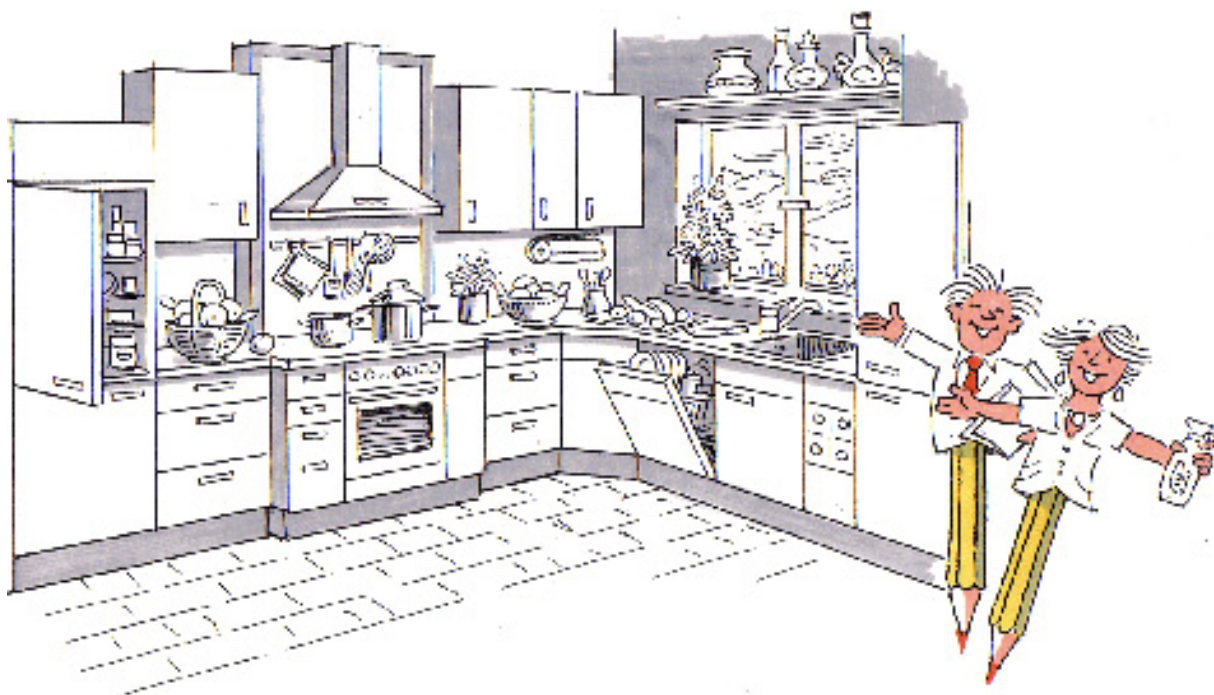
<b>Inhoud</b>	Functie en gebruik van de keuken	Pagina 01	Samenvatting	Pagina 10
	Tips voor het gebruik	Pagina 02	Een klein compendium van het materiaal	Pagina 11
	Onderhoudstips	Pagina 05	Impressum	Pagina 13

## 1 Functies en gebruik van de keuken

Net als bij alle voorwerpen van het dagelijks leven, is ook het presentatiebeeld van de moderne inbouwkeuken duidelijk veranderd. Een keukeninrichting bestond vroeger in principe uit afzonderlijke delen, zoals buffet, fornuis en gootsteen. Het werk in de keuken nam een groot deel van de dag in beslag en bestond hoofdzakelijk uit eten koken, opruimen en - poetsen. Dat lag aan de ene kant aan de niet met elkaar in verbinding staande werkvlakken en functies en daardoor lange afstanden, aan de andere kant ook aan de toen nog gebruikelijke lange voorbereidingstijden.

Met de introductie van de inbouwkeuken is het werk in de keuken totaal gerevolutioneerd. Handig gerangschikte werkvlakken en functies zorgen ervoor, dat koken tegenwoordig een rationele aangelegenheid is.

In het vervolg was ook een verandering van de eisen onvermijdelijk. Naast aan de pure „werkfuncties“ hecht men tegenwoordig ook zeer grote waarde aan een omgeving die in goede conditie verkeert. De keuken is veranderd van werkplaats in een ruimte, waarin men zich goed voelt. In een actuele keuken worden daarom materialen gebruikt, die oorspronkelijk alleen in het woongedeelte gebruikt werden. Deze materialen zijn kwalitatief weliswaar duidelijk verbeterd om te voldoen aan de eisen van de keuken, maar ze hebben niettemin een bijzondere verzorging nodig.



## 2 Tips voor het gebruik

Werken in de keuken betekent ook omgang met hoge temperaturen, waterdamp en vocht. Bovendien veroorzaken veel levensmiddelen sterke vlekken. De huidige meubelmaterialen zijn weliswaar tegen de meeste belastingen bestendig, maar er bestaan toch nog grenzen, die uit de specifieke eigenschappen van de materialen voortkomen. Opdat er geen schade aan uw nieuwe keuken wordt toegebracht en u er lang plezier aan kunt beleven, dient u enkele, maar belangrijke, tips bij de omgang met uw keuken op te volgen.

**Neem daarnaast de productinformatie van de desbetreffende fabrikant in acht.**

### Zorg bij het koken voor voldoende ventilatie en ontluchting van de keuken.

Opmerking:

De keukenruimte moet op passende wijze verwarmd worden, zodat de warme dampen (stoom, wasem) niet op de koude meubeloppervlakken neerslaan!



In de keuken hebben we normaal gesproken te maken met meubelbouwdelen in houten materialen; deze reageren gevoelig op vocht. Door de voorzichtige omgang met vocht, vermijdt u schade aan de meubelbouwdelen.



**Maak in principe gebruik van de afzuiging. Schakel de kap voor het koken in op een passend prestatieniveau, en houd na het koken rekening met de uitloop. Wrijf de dampneerslag die ontstaat op de kastjes in de nabijheid, na het koken droog.**

Stem het prestatieniveau van de afzuigkap af op uw individuele kookgewoontes en ruimtelijke situatie. Hierbij kan de gebruikershandleiding van uw afzuigkap van nut zijn.

2 Tips voor het gebruik

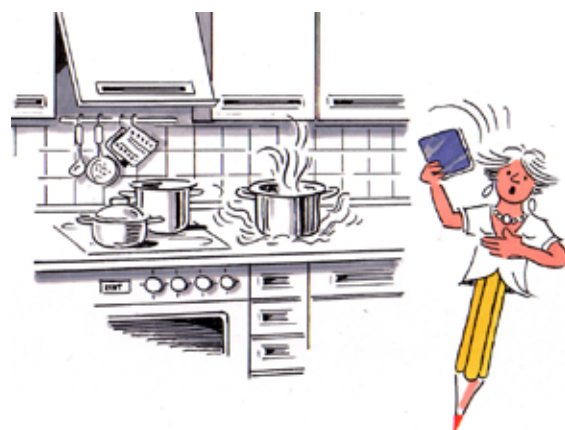
Vermijd het uittreden van water. En als dit toch mocht gebeuren: zo snel mogelijk schoonmaken – ook het geknoeide water onder het koffiezet-apparaat!



Open de afwasautomaat pas ca. 20 min. na afloop van het programma, zodat de damp tijd heeft om in de afwasautomaat te condenseren.

Als u dringend iets nodig hebt: deuren van de afwasautomaat volledig openen, voorwerp eruit halen en afwasautomaat weer helemaal dicht doen (niet alleen maar op een kier laten staan).

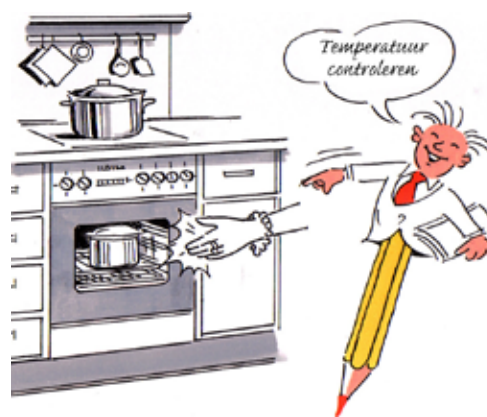
Zet geen hete pannen zonder beschermende onderlegger op het werkblad of andere meubeldelen.



## 2 Tips voor het gebruik

Controleer af en toe de oppervlaktetemperatuur aan de zijkant van de ovendeuren.

**Opmerking:**  
Zolang u de randen nog met uw vingertoppen kunt aanraken, is de temperatuur lager dan ca. 70 °C en de warmteafvoer in orde. Zo niet, dan moet de oven worden gecontroleerd op afdichtingen van de deuren door uw klantenservice.



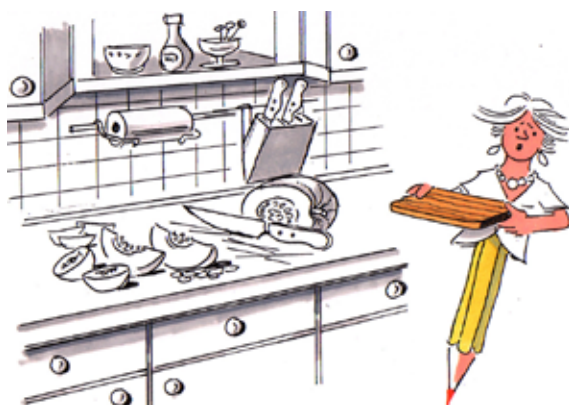
Zet het koffiezetapparaat, de waterkoker of het tosti-apparaat niet onder de hangkastjes. Op den duur beschadigt de damp resp. de verhoogde temperatuur uw meubels.

Daarom: dampneerslag het liefst meteen schoonmaken, geknoeid water opdrogen.

Neem daarvoor ook de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de apparaten in acht.

2 Tips voor het gebruik

Controleer regelmatig de afvoer van condenswater in uw koelkast, opdat er geen verstopping plaatsvindt en overlopend condenswater het meubel niet kan beschadigen.



Snijd niet direct op het werkblad, maar maak gebruik van een snijplank.

Servies in aardewerk heeft aan de onderkant een ongeglazuurde rand. Bij het schuiven over het werkblad kunnen daarom krassen ontstaan.



### 3 Onderhoudstips

In de eerste plaats moeten de productinformatie en de onderhoudshandleidingen van de desbetreffende fabrikant in acht worden genomen!

Deze kunnen op grond van bijzondere materiaaleigenschappen afwijken van onze onderstaande tips.

De regelmatige verzorging van uw inbouwkeuken betekent behoud van waarde en verlengt de levensduur aanzienlijk. Bovendien houdt u uw keuken in hygiënisch perfecte toestand.

- Gebruik in principe alleen milde en in water oplosbare huishoudelijke reinigingsmiddelen (bv. neutrale zeep), die in uw productinformatie uitdrukkelijk voorzien is voor keukenmeubels.
- Gebruik het liefst een zachte, niet-pluizende doek of een stuk leer. Gebruik microvezeldoeken alleen, als ze door de fabrikant van uw keuken zijn toegestaan. Let erop dat u alleen doeken of lappen gebruikt die helemaal schoon zijn.
- Verontreinigingen zo snel mogelijk verwijderen. Verse vlekken kunnen aanzienlijk makkelijker en meestal ook volledig verwijderd worden.
- Na de reiniging alle delen grondig schoonwrijven.

**Gebruik in geen enkel geval oplosmiddelen, schuurpoeder, staalwol of pannensponzen, want deze vernielen het oppervlak zo erg dat een bewerking niet meer mogelijk is.**



**Gebruik nooit een dampreiniger of een waterslang.**

### 3 Onderhoudstips

#### Hout, gelakkeerd

Gelakkeerde houten oppervlakken worden met een beetje warm water en een mild huishoudelijk reinigingsmiddel door middel van een dampvochtige doek gereinigd. Vervolgens de oppervlakken zorgvuldig drogen in de structuurrichting. Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan het huishoudelijke reinigingsmiddel onverdund of ook een glasreiniger gebruikt worden. Controleer voor de zekerheid op een onopvallende plek of de glasreiniger het oppervlak aantast.

Meubelpolish of soortgelijke middelen zijn niet geschikt als onderhoudsmiddel, aangezien ze oplosmiddelen en vetten bevatten en vaak een film vormen, die het uitzien verandert.

#### Hout, gewaxed of geolied

Werkbladen in massief hout zijn door de fabrikant met speciale olie of was behandeld. Ondanks deze behandeling is de bescherming tegen vlekken (bv. kleurintensieve fruit of groente) niet compleet.

Reinig het werkblad met een mild huishoudelijk reinigingsmiddel en eventueel een werkborstel en droog het werkblad zorgvuldig af. Daarna moet u het werkblad weer behandelen met het door de fabrikant aanbevolen onderhoudsproduct. Het werkblad bestaat uit een houten materiaal, dat zich goed aanpast aan de luchtvochtigheid in de ruimte.

Vermijd stilstaand water op het werkblad, want daardoor kan het blad vervormen en wordt het oppervlak ruw.

#### Kunststof oppervlakken (voorzijden, corpus en werkblad)

Er bestaan verschillende kunststof oppervlakken, neem daarom de productinformatie van de fabrikant in acht. De oppervlakken worden normaal gesproken met een mild huishoudelijk reinigingsmiddel en een zachte doek schoongemaakt, en daarna met helder water nat gewassen en grondig drooggewreven. Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan het huishoudelijke reinigingsmiddel onverdund of ook een glasreiniger gebruikt worden.

Vermijd vocht langs alle randen en voegen van de meubels.

#### „Fluweelmatte“ oppervlakken

Het fluwelen effect van de keukenmeubel-oppervlakken wordt verkregen door een speciale porositeit van de oppervlakken. Door deze porositeit worden de oppervlakken gevoelig voor sterk gekleurde vloeistoffen zoals bv. aalbessap, tomatenketchup of rode wijn, maar ook voor vetten. Hier geldt nog uitdrukkelijker dat er onmiddellijk moet worden schoongemaakt. Als de vlek eenmaal is ingedroogd, kan deze meestal niet meer compleet verwijderd worden. Met meer agressieve middelen of schuurmiddelen wordt het oppervlak gepolijst en ontstaat er een zichtbare glansvlek.

### 3 Onderhoudstips

#### Hoogglansoppervlakken

Er bestaan verschillende materialen voor hoogglansoppervlakken, neem daarom de productinformatie van de fabrikant in acht. Reinig hoogglansoppervlakken uitsluitend met een zacht, schoon en vochtig stuk leer of een zacht, schone katoenen doek. Zeer kleine vuildeeltjes in de doeken kunnen krassen veroorzaken. In uitzonderlijke gevallen kan bij hardnekkige verontreinigingen ook een mild, niet-schurend huishoudelijk reinigingsmiddel gebruikt worden. Daarna vochtig afvegen en met leer droogwrijven.

Microvezeldoeken zijn niet geschikt voor de reiniging van gelakkeerde hoogglansvlakken.

Zie ook de individuele onderhoudsinstructies van de fabrikant.

#### Werkbladen in natuursteen

Er worden verschillende materialen gebruikt, neem daarom absoluut de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikant in acht.

Vet, olie en andere in de handel verkrijgbare vloeistoffen moeten meteen verwijderd worden, zodat deze geen blijvende vlekken achterlaten.

#### Werkbladen met minerale vulmiddelen

Er worden verschillende materialen gebruikt, neem daarom absoluut de individuele productinformatie en onderhoudshandleiding van de fabrikant in acht. Vet, olie en andere in de handel verkrijgbare vloeistoffen moeten meteen verwijderd worden, zodat deze geen blijvende vlekken achterlaten.

#### Glasvlakken

Helder glas kan worden schoongemaakt met een mild reinigingsmiddel met spons of lappen, en in het huishouden gebruikelijke glasreinigers. Onvakkundig gebruik zoals schuren, krassen en snijden op glas moet vermeden worden. Ter vermindering van krassen bij het snijden een snijmat gebruiken. Bij de reiniging van gesatineerde glazen oppervlakken mogen geen reinigingsmiddelen die silicoon of zuur bevatten, gebruikt worden. Bij gesatineerde oppervlakken laten vet- en oliehoudende substanties vlekken met licht schaduwefect achter, die echter met glasreiniger verwijderd kunnen worden.

#### Vitrokeramische kookzones

Verontreinigingen, die niet vastgebrand zijn, kunnen met een natte doek zonder extra reinigingsmiddel geëlimineerd worden. Metaalslijtsel van panbodems, kalk- en watervlekken wordt met een reiniger voor roestvrij staal of een speciale reiniger voor vitrokeramiek verwijderd.

Vastgebrande verontreinigingen kunt u het beste in nog hete toestand met een scheermessenschrapper verwijderen. In geval van suiker of suikerhoudende ingrediënten moeten de verontreinigingen meteen verwijderd worden.

### 3 Onderhoudstips

#### Kunststof aanrechten

Voor de reiniging van kunststof aanrechten kunt u in de handel verkrijgbare spoelmiddelen of niet-schurende huishoudelijke reinigingsmiddelen gebruiken. Hardnekkige verontreinigingen worden met vaatwasreiniger behandeld, kalkvlekken kunt u het beste verwijderen met azijn of ontkalkingsmiddel. Let op: alleen gebruiken bij kunststof aanrechten, bij andere kunststof delen kan er schade ontstaan.

#### Roestvrij staal

Voor het onderhoud is een in de handel verkrijgbaar spoelmiddel voldoende. Hardnekkige verontreinigingen en watervlekken worden met een aangewezen onderhoudsproduct voor roestvrij staal verwijderd. Vliegroeistvlekken op roestvrij staal kunnen met behulp van 10%-ig citroenzuur of een in de handel verkrijgbare metaalpolish – reiniger geëlimineerd worden. Zowel voor gepolijste als voor geborstelde oppervlakken in roestvrij staal, bieden de fabrikanten speciale reinigingsmiddelen en onderhoudsproducten aan.

#### Email

Voor het onderhoud van oppervlakken in email is een in de handel verkrijgbaar spoelmiddel voldoende.

#### Aluminium

Aluminium oppervlakken reinigt u normaal gesproken met een vochtige, zachte doek zonder verdere additieven. Ter vermijding van watervlekken wordt aanbevolen het aluminium oppervlak grondig te drogen. Bij grovere verontreinigingen kunt u een afwasmiddel, een glasreiniger of onderhoudsproducten voor aluminium gebruiken.

Gebruik geen alkalische of schurende reinigingsmiddelen!

#### Afzuigkappen

Naast de gebruikelijke reiniging van de behuizing moet de vetfilter voor zover hij uit metaal bestaat, regelmatig met spoelmiddel sop of in de afwasautomaat gereinigd worden. Vetfilters uit vezelvlies moeten vervangen worden. Bij afzuigkappen met recirculatiewerking moet om de 3 – 6 maanden de actieve-koolstoffilter vervangen worden. Neem ook de informatie van de fabrikant in acht!

#### Ovens

De binnenruimte van de oven kan het beste met een in de handel verkrijgbaar spoelmiddel gereinigd worden zolang hij nog warm is, en de verontreinigingen nog niet zijn ingebrand. Gebruik voor hardnekkige verontreinigingen een speciaal aangewezen ovenreiniger.

Neem ook de informatie van de fabrikant in acht!

#### Koelkasten

Om hygiënische redenen dient u uw koelkast om de 6 maanden „algemeen te reinigen“. Schakel daarvoor de koelkast uit, laat deze ontdoeien en haal alle vakken en bakken eruit. Voor de reiniging wordt een mild reinigingsmiddel met een zachte doek aanbevolen.

Neem ook de informatie van de fabrikant in acht!

## 4 Samenvatting

Zoals u ziet, is het onderhoud van de keuken geen heksenwerk. U hebt ook geen arsenaal van chemische producten nodig om zich vlekken op de hals te halen. In de meeste gevallen helpt, zoals beschreven, een in de handel verkrijgbaar mild huishoudelijk reinigingsmiddel en een zachte doek of een stuk leer. In de gebruiksaanwijzingen van de fabrikanten van meubels, apparatuur en accessoires vindt u verdere speciale informatie over het individuele onderhoud van uw keuken.

Net als bij alle verontreinigingen is het beslissend de vlekken snel te verwijderen, dan beleeft u nog heel lang vreugde aan uw nieuwe inbouwkeuken.

Bij deze gebruikersinformatie van de AMK en de BVDM gaat het om aanbevelingen voor de reiniging en het onderhoud van keukenmeubels. Deze zijn gebaseerd op laboratoriumproeven en ervaringen uit de praktijk, en komen overeen met de huidige stand van de techniek. In geval van twijfel kunt u op een onopvallende plek controleren of het door u gebruikte reinigingsmiddel het oppervlak aantast. Wij doen met deze gebruikersinformatie geen aanspraak gelden op volledigheid, want er komen steeds weer nieuwe materialen op de markt, waar hier nog geen rekening mee kon worden gehouden.

Neem daarom altijd de productinformatie alsmede de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen van de fabrikant van uw keukeninrichting in acht!

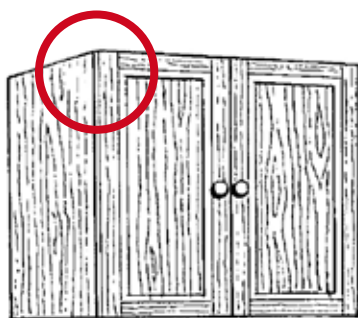


5 Een klein compendium van het materiaal

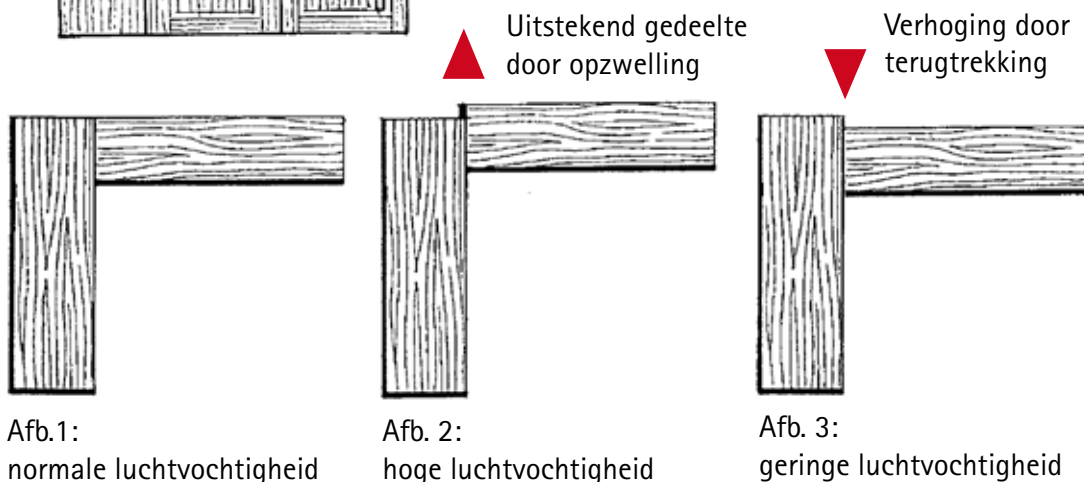
**Massief hout resp. houten materiaal**

Massief hout resp. houten materiaal zijn levendige materialen, die bijzonder op luchtvochtigheid reageren. Men zegt dat hout „werkt“. De oppervlakkenbehandeling kan deze materiaalspecifieke eigenschappen weliswaar vertragen, maar niet helemaal voorkomen. Zorg ervoor dat de luchtvochtigheid in uw keuken indien mogelijk tussen 40% en 65 % (relatieve luchtvochtigheid) ligt.

Kortdurende over- of onderschrijdingen in een periode van 2-3 dagen hebben geen negatieve effecten. U voelt zich trouwens bij deze rel. luchtvochtigheid ook het beste.



**Opzwellen en terugtrekken van massief hout**

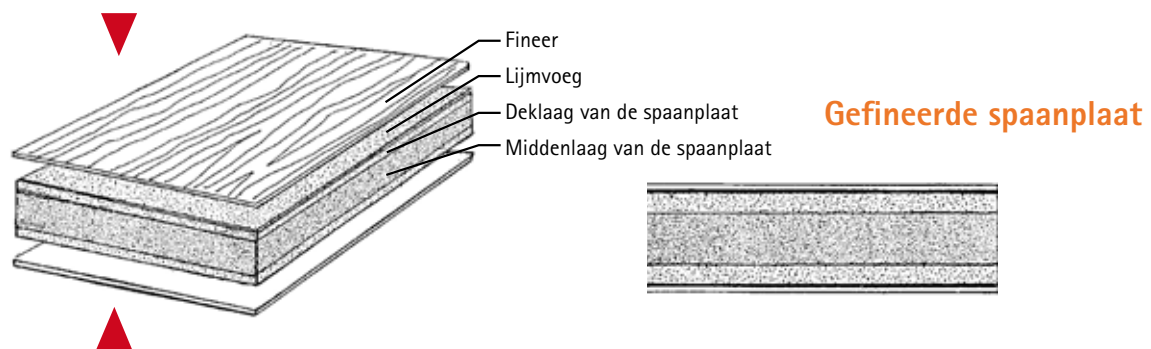


Als puur natuurlijk product is hout, afhankelijk van de verschillende groeiregio's, onderhevig aan lichtelijke kleur- en structuurvariaties. Voor liefhebbers van massief hout is dat een kwaliteitskenmerk.

## 5 Een klein compendium van het materiaal

**Fineer**

Fineer is dun gesneden „massief hout“ met een dikte van max. 8 mm. Door dit op houten materialen te lijmen, wordt een optiek verkregen die lijkt op die van massief hout en wordt tegelijkertijd de gevoeligheid voor schommelingen van de luchtvochtigheid verminderd.

**Houten materialen (spaanplaat, HDF en MDF)**

Houten materialen is het verzamelbegrip voor plaatmateriaal dat bestaat uit houtvezels, houtspanen of fineer. De spaanplaat wordt uit gelijkde houtspanen gefabriceerd, onder hoge druk en bij temperaturen van ca. 100 °C. De middenlaag bestaat uit grove spanen, de deklaag uit fijne spanen. Daardoor ontstaat een „beplankingseffect“ waarmee de vormstabiliteit van de plaat gegarandeerd wordt. Spaanplaten worden altijd aan beide zijden bekleed met fineerbladen of kunststoffen.

De HDF-plaat (HDF = vezelplaat met hoge dichtheid) en de MDF-plaat (MDF = vezelplaat met gemiddelde dichtheid) zijn net als een spaanplaat gefabriceerd. In tegenstelling tot spaanplaten worden geen houtvezels gebruikt, hetgeen ook een hoger gewicht tot gevolg heeft. HDF- en MDF-platen hebben een oppervlak met bijna dichte poriën en zijn bijzonder geschikt voor dragermateriaal van 3D-gevormde foliefronten en in kleur gelakkeerde voorzijden.

**Kunststoffen**

Kunststoffen worden hoofdzakelijk gebruikt als oppervlakken van voorzijden en corpussen. Men maakt onderscheid tussen duroplastische en thermoplastische kunststoffen. Als duroplastische kunststof wordt melaminehars gebruikt. Melaminehars kan op zeer verschillende wijzen gebruikt worden en met decors bedrukt worden of een uniforme kleur hebben. Het is bijzonder makkelijk schoon te maken, aangezien het een glad en gesloten oppervlak heeft. Speciaal voor werkbladen worden laminaten op basis van melaminehars gebruikt, die voldoen aan de speciale eisen voor werkbladen.

Thermoplastische kunststof wordt gebruikt als oppervlak voor voorzijden. Het voordeel ligt daarin, dat ook vlakke profielen naadloos geproduceerd kunnen worden.

**Metalen (roestvrij staal en aluminium)**

Metalen in de keuken zijn technisch vereist of dienen ter optische verbetering. Ze worden ook gebruikt bij onder andere elektrische apparatuur, aanrechten, werkbladen, nisbekledingen, handvatten en sokkels. Er wordt hoofdzakelijk roestvrij staal en aluminium gebruikt.

## 5 Een klein compendium van het materiaal

### Lak

Er worden milieuvriendelijke laksystemen gebruikt. Hiermee worden de meubelopervlakken beschermd. Ze worden als blanke lak of gekleurde lak verwerkt, van mat tot hoogglanzend of als structuurlak. Metalen ondergronden (beslagdelen) worden ook gepoedercoat, waarbij droge lakpoeder op de drager wordt „ingebrand“.

### Oliën en wassen

Een bijzonder oppervlak verkrijgt men bij massief hout met oliën en/of wassen. De natuurlijke houtstructuur wordt benadrukt, zonder dat er een oppervlaktelaag zichtbaar is. Een nadeel is de gevoeligheid voor vlekken, omdat er geen beschermende laag aanwezig is.

### Glas

Het gebruik van glas in de keuken is technisch vereist of dient ter optische verbetering.

### Natuursteen en werkbladen met minerale vulmiddelen

Als natuursteen voor werkbladen wordt als regel graniet gebruikt. Graniet is een dieptegesteente en onderscheidt zich door een hoge hardheid. Het oppervlak heeft van nature zeer fijne voegen en kan vloeistoffen opnemen. Na een impregnering met silicone of soortgelijk materiaal wordt de vloeistofopname vertraagd, maar niet verhinderd.

Als natuurlijk product is iedere steen een afzonderlijk stuk, zodat afzonderlijke bladen in kleur en structuur kunnen verschillen. Bladen met minerale vulmiddelen bestaan uit natuursteenpartikels, die met synthetische harsen gebonden zijn. De eigenschappen worden in principe door de gebruikte hars bepaald.

## 6 Impressum en wettelijke informatie

**Er zijn nog meer materialen die in de keuken gebruikt worden, die hier niet behandeld zijn. Neem daarom altijd de „product- en onderhoudsinformatie“ van de desbetreffende fabrikant in acht, zodat er geen schade aan uw keuken wordt toegebracht bij het gebruik en onderhoud ervan!**

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)  
Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Germany  
Telefoon: +49 (0) 621 85 06 100, Telefax: +49 (0) 621 85 06 101, e-mail: [info@amk.de](mailto:info@amk.de), [www.amk.de](http://www.amk.de)

Bundesverband des Deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM)  
im Bundesverband Wohnen und Büro e.V.  
Frangenheimstraße 6, 50931 Köln, Germany  
Telefoon: +49 (0) 221 94 08 350, Telefax: +49 (0) 221 94 08 390