



kwantz

WE CREATE YOUR STONE

GEBRUIKSHANDLEIDING

Moet ik een Kwantz keukenwerkblad nabehandelen na plaatsing?

Wij raden aan om de eerste week na plaatsing de steen dagelijks te behandelen met impregnerende vlekstop, waarna er kan worden overgegaan tot periodisch onderhoud. Dit sluit het beton niet 100% af, zodat de steen nog de kans krijgt om te “ademen”. Dit wil zeggen dat bepaalde stoffen na enige tijd alsnog kunnen indringen en voor een verdonkering zorgen. Dit heeft tijd nodig om er terug uit te verdampen. Het (periodisch) nabehandelen met impregneermiddel zal er echter voor zorgen dat vetten en vuil minder snel kunnen indringen in het materiaal. TIP! Veeg vlekken en spatten af met een vochtige doek en laat ze niet indrogen.

Producten die Kwantz aanraadt:

Verzadiging eerste week na plaatsing: *Akemi anti-vlek Nano*

Periodisch onderhoud: *Akemi tripple effect*

Ontvetter: *Akemi crystal clean*

Hoe reinig ik mijn Kwantz keukenwerkblad?

Kwantz behoort tot de kalkhoudende stenen (zoals arduin, marmer, travertin) die een bepaald onderhoud vereisen. Daarom moeten bij het reinigen van het blad ontkalkende producten vermeden worden. Je keukenblad wordt best gereinigd met een neutrale ontvetter of water en natuurlijke zeep. Op deze manier kunnen vetten zich niet ophopen op je werkblad. Zure ontvetters op basis van azijn en citroen mogen niet gebruikt worden, want deze ontkalken de steen met als gevolg dat er witte vlekken kunnen ontstaan. Gebruik producten die geschikt zijn voor het reinigen van kalkhoudende (natuur)steen.

Waar let ik best voor op bij een Kwantz keukenwerkblad?

Kwantz is een steen die behoort tot de familie van de kalkhoudende materialen. De steen leeft, evolueert en zal mogelijks een patine krijgen met de tijd. Let wel op: net als kalkhoudende natuurstenen is Kwantz gevoelig aan zuren! Gemorste azijn, rode wijn of citroen ruim je dus best onmiddellijk op, want deze kunnen het blad definitief beschadigen. Verder hou je het oppervlak best droog na elk gebruik, en laat je geen natte voorwerpen langdurig staan, zoals bijvoorbeeld een plantenbakje of een bus afwasmiddel.

Kan ik op mijn Kwantz keukenwerkblad snijden?

Het oppervlak van Kwantz is zeer krasbestendig, maar is niet harder dan bijvoorbeeld staal. Sowieso is het gebruik van een snijplank bij elk type werkblad aangewezen om de eigenheid van het materiaal maximaal te bewaren.

Kan ik een het pan op mijn Kwantz keukenwerkblad zetten?

Er wordt aangeraden om een onderlegger te gebruiken bij hete potten of pannen.

Hoe onderhoud ik Kwantz in de badkamer?

Net zoals voor keukenbladen is het aan te raden om je steen te impregneren. Dit zal het schoonmaken vereenvoudigen. Kwantz in de badkamer schoonmaken doe je met een zachte spons en een schoonmaakmiddel dat speciaal voor het reinigen van natuursteen bedoeld is. Gebruik weinig schoonmaakmiddel en poets over het natuurstenen oppervlak totdat alle kalk en zeepresten weg zijn. Voor het reinigen van kranen en douchekop gebruik je een kalkreiniger door het op een doek aan te brengen (maar zeker niet rechtstreeks te spuiten). Hierdoor vermijd je dat de steen wordt aangetast.

Heb je een specifieke vraag die niet werd beantwoord, aarzel dan niet om ons te contacteren via:

info@kwantz.com