

TECTONITE REINIGEN EN VERZORGEN



Tectonite is goed bestand tegen alle “gewone” producten die in de keuken gebruikt worden, zoals bijvoorbeeld tomatensaus en azijn. Door het harde oppervlak van deze spoeltafel, onder meer van de toplaag, kunnen vloeistoffen niet in het basismateriaal indringen en zijn vlekken gemakkelijk te verwijderen.

Om te garanderen dat deze spoeltafel er langdurig als nieuw blijft uitzien, moet u ervoor zorgen dat wanneer deze niet gebruikt wordt, deze proper en droog en aan de atmosfeer in de keuken blootgesteld is. Vooral wanneer het water in uw streek hard is, moet u steeds goed naspoelen en het water met een vaatdoek opdrogen om doffe watervlekken te voorkomen.

Om de spoeltafel te reinigen, gebruikt u best een zacht product zoals vloeibare detergent en water. Spoel goed na en droog op. Om vlekken veroorzaakt door opdrogend water tegen te gaan, de spoeltafel na gebruik met een zachte vaatdoek droogwrijven.



Te vermijden

- Vermijd het gebruik van proppen staalwol, deze laten kleine pluusjes na die spontaan roestvlekjes veroorzaken.
- Ondanks het feit dat Tectonite een hittebestendig materiaal is, adviseren we om steeds een onderlegger te gebruiken wanneer u een warme pot of pan op de spoeltafel plaatst.