

# BRIBUS

## GEBRUIKSADVIES

Keukens van Bribus zijn gemaakt voor langdurig kookplezier. Zorgvuldig onderhoud zorgt voor een nog langere levensduur van uw keuken. Hieronder vindt u enkele eenvoudige, maar doeltreffende tips die daaraan bijdragen.

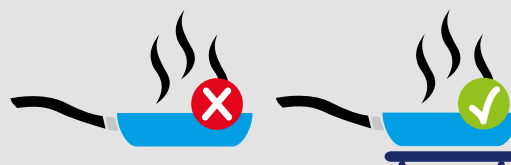


### VOCHT? HANDEL DIRECT

Voorkom aanslag en kringen door geen vocht op het werkblad achter te laten. Neem dit direct af met een zachte doek. Plaats geen waterkoker onder bovenkasten zodat deze niet veelvuldig worden blootgesteld aan stoom.

### KLEINE MOEITE GEEN SCHADE

Plaats geen hete pan op uw werkblad. Gebruik altijd een onderzetter om zo schade aan het werkblad te voorkomen.



### VOORKOM KRASSEN GEBRUIK EEN SNIJPLANK

Voorkom krassen op uw werkblad door bij het snijden altijd een snijplank te gebruiken.



### VERMIJD KRASSEN TIL UW PANNEN OP

Schuif of draai geen pannen op uw werkblad. Dit kan zowel het werkblad als uw pannen beschadigen.

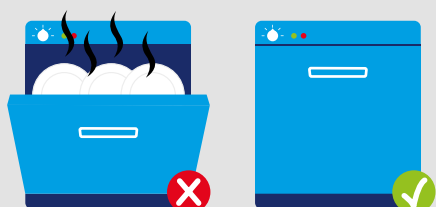


### POETS MET MATE

Gebruik bij het schoonmaken van het werkblad geen bijtende en agressieve (schoor) middelen. Maak uw werkblad schoon met een zachte doek of spons, zodat ook hierdoor geen krassen ontstaan.

### VOORKOM IN PLAATS VAN GENEZEN

Schoonmaken met overtollig veel water vermijden. Ook een natte doek over uw keukendeur kan schade veroorzaken.



### VAATWASSER KLAAR? NOG EVEN DICHT

Stoom houdt u liever binnen dan buiten de vaatwasser. In de vaatwasser draagt stoom namelijk bij aan het droogproces van uw vaat en daarbuiten kan het schade aanbrengen aan uw keuken.