



Werkblad in kunststof.

VOLKUNSTSTOF

Dit materiaal is over het algemeen bekend onder de merknaam Corian, een kunststof ontwikkeld door DuPont. Als het wordt verhit tot 150°C kan je het alle mogelijke vormen geven, en de toepassingen zijn naadloos. Corian is niet poreus en heel hygiënisch. Het is

beschikbaar in meer dan honderd kleuren maar wordt het meest in zuiver wit toegepast. Krassen en vlekken kunnen worden weggeschuurd en het materiaal voelt warm aan. Het is niet goedkoop.

KERAMISCHE PLAAT

“Vroeger werden wel eens keramische tegels op een werkblad gekleefd, omkaand met een rand van hout of graniet. Nu bestaan er keramische superdunne

platen. Die zijn heel fragiel zolang ze niet geïnstalleerd zijn, maar eens het blad bevestigd is op uw keukenblok, is het zeer sterk en krasvast.”



Werkblad in composiet.

COMPOSIT

Composiet bestaat uit stukjes kwarts of graniet die worden vermengd met pigment en kunsthars. Dit mengsel wordt geperst tot vrij dunne platen die heel gemakkelijk kunnen worden verwerkt tot keukenbladen. Het uitzicht is ook heel mooi. Vaak is het verschil met natuursteen nauwelijks te merken. Een nadeel: composiet van goede kwaliteit is niet goedkoop, soms zelfs duurder dan graniet. Het is wel een zeer onderhoudsvriendelijk materiaal. Het blijft krasvrij. Op een matte uitvoering worden soms na een tijdje wel kalkvlekken

zichtbaar die u kan weghalen met een schoonmaakproduct als CIF Cream. Ook eventuele andere vlekken, zoals roest, en wat verkleuring door een hete potbodem haalt u daarmee weg. Een glanzend afgewerkt composietblad is minder gevoelig voor vlekken omdat de minuscule poriën helemaal dichtgepolid zijn.

“Belangrijk: smeer een composietblad niet in met een zogenaamd beschermend product. Dat veroorzaakt vlekken en tast de anti-bacteriële laag aan die de fabrikant er opzet.”