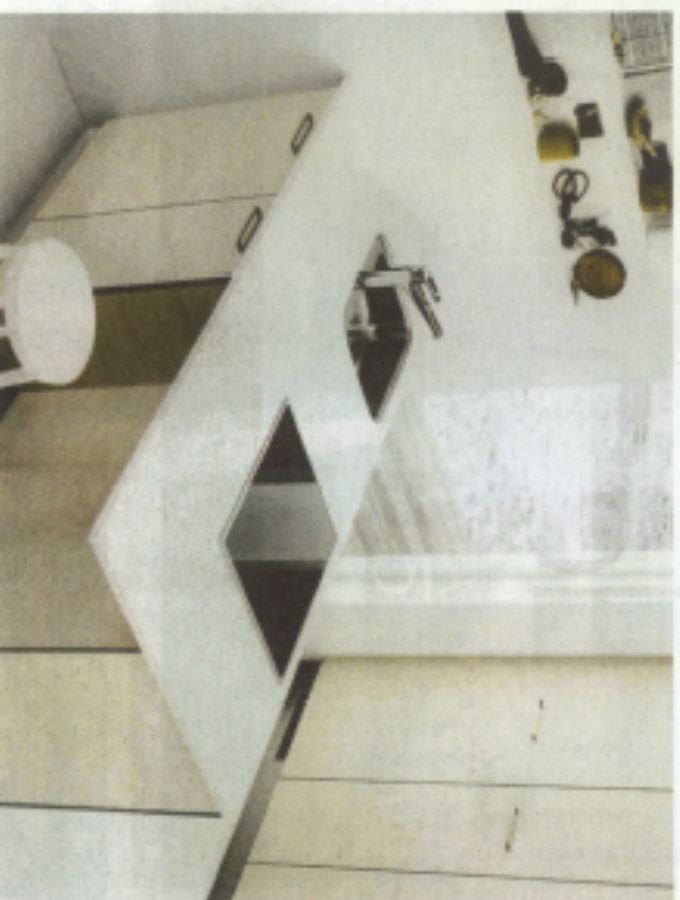


INOX

Inox of roestvrij staal is een zeer hygienisch materiaal dat in industriële keukens bijna standaard wordt toegepast. "Het is vlekbestendig, maar de eigenaar moet wel legen krassen kunnen. De eerste kras op een inox werkvlak wordt vaak aangewoeld als een ramp, maar als

u daar doorheen bant, is het ergste voorbij. Inox is niet goedkoop, maar u kan de prijs drukken door gebruik te maken van de standaardmodules die sommige fabrikanten aanbieden. Die hebben wel een industriële look."



Werkblad van laminaat.

LAMINAAT

Een dergelijk keukentblad bestaat uit een kern van MDF of spaanderplaat en daar rond een laagje laminaat. "Om een lelijke afwerking van de hoeken te vermijden, kunnen de randen worden afgewerkt met een afbinderingsband in PVC, eventueel in een andere kleur. Let op: dergelijke bladen zijn onderaan niet afgewerkt en dus gevoelig voor vocht.

Zet op een keukentblad met laminaat geen hete potten, want de kans bestaat dat die aan uw blad kleven. Als u zo'n blad behandelt met een product, smeer dat dan over het volledige blad en niet op een klein plekje. Een eventueel kleurverschil op de behandelde plek valt dan niet op."



Werkblad in massief welnoothout.

HOUT

Een massief houten blad werd vroeger meer toegepast. Dit materiaal is gevoelig voor vocht en vlekken en moet geregeld worden lijsmeerd met een beschermend product. Eventuele beschadigingen kunnen wel worden

weggeschuurd en dan ziet het blad er weer als nieuw uit. Maar de houtimitaties zijn tegenwoordig zo goed en zo veel meer onderhoudsvriendelijk dat die meer aangewezen zijn.