



Reset formulier

Nijestee i

NIJESTEE

KEUZEFORMULIER

Uw gegevens

Naam:

Adres:

Postcode: Plaats:

Telefoonnummer: Mobiel:

E-mailadres:

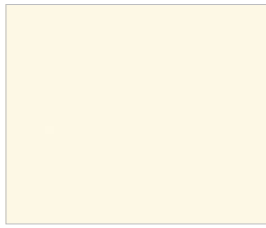
Ik geef Bribus en Nijestee toestemming voor de verwerking van mijn gegevens om deze keukenorder correct af te handelen. Ik ben mij ervan bewust dat mijn gegevens minimaal gedurende de garantieperiode van tien jaar bewaard blijven. Mijn gegevens worden alleen gebruikt voor deze bestelling en eventuele garanties en niet voor andere doeleinden.

Datum: Handtekening:

FRONTEN ECO ASSORTIMENT



Wit Essen
W 350 (standaard)



Magnolia
U 1379



Lava
U 3100



Basaltgrijs
U 1290



Grijs Eiken Sonoma
R 4285

GREPEN



Greep RVS 128 mm
0906 (standaard)



Greep Chroom 128 mm
0910

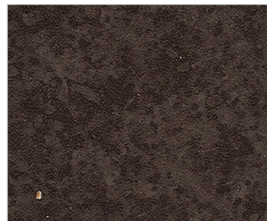


Greep RVS 128 mm
0915

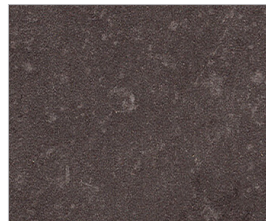


Greep RVS 128 mm
0948

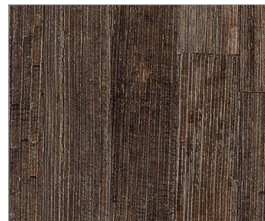
WERKBLADEN



Negro Brasil
6216 TC (standaard)



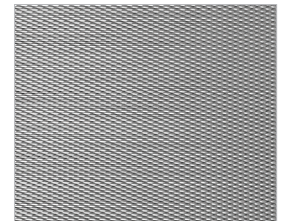
Speksteen Zwart
6424 TC



Bruin Nubiaans
Papyrus
F 22008 RT



Beton Licht
274-15



Werkblad RVS
Wafel

ONDERHOUD EN GEBRUIKSADVIEZEN

Een keuken 'zo goed als nieuw houden' is heel eenvoudig. Het oppervlak van een keukenfront en werkblad is makkelijk te onderhouden, simpelweg door het op de juiste manier en tijdig te reinigen.

Kunststof oppervlaktes

Fronten en werkbladen neemt u eenvoudig af met een warme, lichtvochtige doek. Voor het verwijderen van hardnekkige vlekken gebruikt u uitsluitend een zacht reinigingsmiddel of vloeibare zeep. Neem na het reinigen de fronten altijd af met een droge doek.

Schadelijke reinigingsmiddelen

Bijtende schuurmiddelen en agressieve, vloeibare reinigingsmiddelen zijn niet geschikt om uw keuken mee te onderhouden. Ook het gebruik van meubelpoetsmiddelen of was bevelen we niet aan.

Geleiderails van de lades

Deze hoeven niet ingevet te worden. Het is voldoende om er goed op te letten dat de geleiderails van de lades en de uittrekdelen schoon blijven.

Algemeen

Wij adviseren u het volgende:

- Plaats geen hete pan op uw werkblad. Gebruik altijd een onderzetter om zo schade aan het werkblad te voorkomen. Ook voor de levensduur van uw pannen is het raadzaam om een onderzetter te gebruiken.
- Schuif of draai geen pannen op uw werkblad. Dit kan zowel het werkblad als uw pannen beschadigen. Een onderzetter kan uitkomst bieden en schade voorkomen.
- Gebruik bij het snijden op uw werkblad altijd een snijplank.
- Laat geen water op het werkblad staan. Neem dit direct af met een doek.
- Plaats geen waterkoker onder kasten en gebruik alleen waterkokers die automatisch uitschakelen. Hierdoor worden kasten niet veelvuldig blootgesteld aan stoom. Ook dit kan na verloop van tijd sporen op de kasten achterlaten.
- Laat warmwaterkranen niet onnodig doorstromen.
- Zet voordat u start met koken de afzuigkap of mechanische ventilatie aan.
- Neem na het koken de kasten links en rechts van de kookplaat af met een droge doek.