

Maatwerkbladen

Kiezen voor kwaliteit

Het aanbod van Smits Keukens B.V. omvat keukenbladen, achterwanden, tafelbladen, badkamerbladen en vensterbanken in uiteenlopende materiaalsoorten: Toplaminaat® (kunststof), CeraNuovo® (keramisch), ArteStone® en Cristallite® (composietsteen), ArteGraniet®, terrazzo en beton, MAX® volkunststof en Corian®, r.v.s., massief hout, Frosted glass® en Cristallite®.

Kenmerken

De bladen kenmerken zich vooral door de strakke hoekverbindingen, de vrijwel naadloos geïntegreerde spoelbak en de onberispelijke afwerking met (luxe) randlijsten. Met name de kunststof bladen, waarvan de draaglaag wordt gevormd door watervast verlijmd multiplex in plaats van spaanplaat of MDF, of Cristallite®, een zeer hoogwaardig composietnatuursteen.



Kunststof

Kiezen voor de ideale combinatie

Kunststof is een van de meest functionele materialen voor een keukenblad. Een kunststof oppervlak is hard en bestendig, en bijzonder makkelijk schoon te houden. Als het wordt gecombineerd met een drager van multiplex, is het blad bovendien 100% watervast.

Een kunststof blad is echter niet alleen volkomen berekend op een jarenlang, intensief gebruik. Het sluit ook gegarandeerd aan op uw wensen en mogelijkheden. Kunststof is namelijk verkrijgbaar in zoveel kleuren en dessins, dat u altijd een blad kunt vinden dat past bij uw keukenkasten - én bij uw budget, want kunststof bladen zijn er in verschillende prijsklassen. De standaardbladen bieden u vooral praktisch voordeel. Combineert u het blad met een speciale randlijst, dan kiest u voor design - dat toch heel betaalbaar is.



Smits Keukens levert in kunststof het zogeheten Toplaminaat Keukenblad. Toplaminaat Keukenblad is een geregistreerd handelsmerk van de Stichting Platform Keukenwerkbladen, en alleen de leden mogen deze naam hanteren. Daarmee staat het gelijk aan een kwaliteitskeurmerk. Platformleden zijn immers verplicht maatwerkbladen te produceren die voldoen aan de strengste kwaliteitseisen. Toplaminaat slaat dan ook niet alleen op het materiaal van het bladoppervlak; het geeft net zo goed aan dat het blad de top is in kunststof!

Kunststof standaard



Kiezen voor praktische voordelen

Een kunststof blad staat voor een lang en zorgeloos gebruik. Het harde bladoppervlak zal niet snel worden aangetast, zodat u er na jaren nog met plezier aan werkt – en naar kijkt. Want het kunststof blad kunt u volledig afstemmen op uw smaak. Het aanbod omvat meer dan honderd decors, zowel effen als fantasierijke, in kleuren die variëren van tijdloos tot modern. Van de prijs hoeft u uw keuze voor kunststof niet af te laten hangen; die bewijst dat goede kwaliteit heel betaalbaar kan zijn.

Materiaal

Het kunststof blad bestaat uit een 18 tot 96 mm dik basisblad van multiplex of spaanplaat, waarop een 0,8 mm dikke HPL-toplaag is aangebracht. HPL staat voor High Pressure Laminate, en is samengesteld uit meerdere, in melaminehars gedrenkte lagen die onder zeer hoge druk zijn samengeperst



Smits Keukens biedt u een compleet assortiment Toplaminaat Keukenbladen® in zowel standaardkleuren als hoogglanskleuren. Voor de draaglaag van de bladen wordt vooral multiplex gebruikt, omdat dat meer zekerheid geeft in de keuken. Multiplex is namelijk een bijzonder sterk materiaal, dat meerdere lagen hout uit één stuk telt die watervast verlijmd zijn. Spaanplaat daarentegen zal opzetten wanneer het in contact komt met water en is daarom geschikter voor tafelbladen. De Toplaminaat Keukenbladen® van Smits Keukens staan bekend om hun zeer hoogwaardige kwaliteit en bijzonder gunstige prijsstelling.



Om het kunststof blad af te werken biedt Smits Keukens talloze mogelijkheden. U kunt de randen laten afplakken, maar bijvoorbeeld ook een waterkering nemen. Vooral heel stijlvol en trendy zijn de speciale randlijsten.

Tip:

Van hetzelfde materiaal als het keukenblad kunt u ook achterwanden, tafelbladen, stollenwanden, vormwanden, planchetten, luifels en vensterbanken verkrijgen.

Belangrijkste eigenschappen

- grote keuze in kleuren en randafwerkingen
- nagenoeg onbeperkte mogelijkheden qua model
- geen onnodige, zichtbare naden dankzij de grote plaatafmeting
- waterbestendig (met multiplex drager)
- krasbestendig* (zie 'Adviezen')
- beste prijs-kwaliteitverhouding
- vrijwel naadloos geïntegreerde spoelbak (alleen in multiplex)
- zeer hygiënisch dankzij het gesloten oppervlak



**Bladen met een donkere houtkleur zullen sneller krassen vertonen dan bladen in de lichtere houtkleuren. Het is niet zo dat ze eerder of meer beschadigen, maar krassen zijn gewoon beter zichtbaar door de donkere kleur. Om het blad lang mooi te houden, moet er dus voorzichtiger mee worden omgegaan. De hoogglansbladen zijn wel veel krasgevoeliger dan de reguliere bladen. Ook zijn de gebruikelijke oneffenheden in de toplaag beter zichtbaar, en kunt u krassen en oppervlakbeschadigingen niet meer wegwerken. Houdt u er bovendien bij het aanbrengen van uw verlichting rekening mee, dat het hoogglansoppervlak de onderkant van uw keukenbovenkasten zal weerspiegelen.*



Tip:

Er zijn laminaatkleuren die de natuur heel dicht benaderen. Zo heeft Smits Keukens B.V. look a likes van kunststof op de markt gebracht die niet alleen eruitzien als gebrand steen maar ook zo aanvoelen. Deze kleuren hebben een andere oppervlakstructuur, waardoor het laminaat direct veel echter lijkt.

Onderhoud

Bij normale verontreiniging hoeft u het blad slechts af te sponsen en na te drogen met een doek. Koffie-, thee-, wijn- en vetvlekken kunt u verwijderen met een huishouddoekje of een zachte nylonborstel, gedrenkt in een sopje van afwasmiddel of groene zeep. Zo nodig laat u dit enige tijd intrekken, en vervolgens spoelt u de plekken na met water. Ingetrokken plekken of vlekken van inkt, verf, nicotine of viltstift kunt u wegstrijken met thinner of aceton. Bij aankoop van een het Toplaminaat Keukenblad® van Smits Keukens ontvangt u een boekje met praktische informatie over het gebruik en onderhoud.



Tip:

Kiest u voor een strakke keuken? Let u dan op de waterkering! Want die past daar niet altijd even goed bij. Smits Keukens heeft echter een blad ontwikkeld dat de praktische voordelen van een waterkering combineert met een robuust, strak design: de WMKR38. Dat Toplaminaat®-blad heeft namelijk een heel onopvallende –maar zeer effectieve – waterkering, en is met zijn rechte voorkant volledig afgestemd op de stijl van moderne keukens. Temeer daar het vervaardigd is van 38 mm dik multiplex, in plaats van de gebruikelijke 32 mm. Dat lijkt een klein verschil, maar u ziet het wel degelijk!



Garantie

Op het Toplaminaat Keukenblad® van Smits Keukens wordt maar liefst 5 jaar garantie gegeven. Bij hoogglansbladen vallen krassen en een onrustig oppervlak niet onder de garantie.



Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers de blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

kunststof met speciale randafwerking

Kiezen voor betaalbaar design

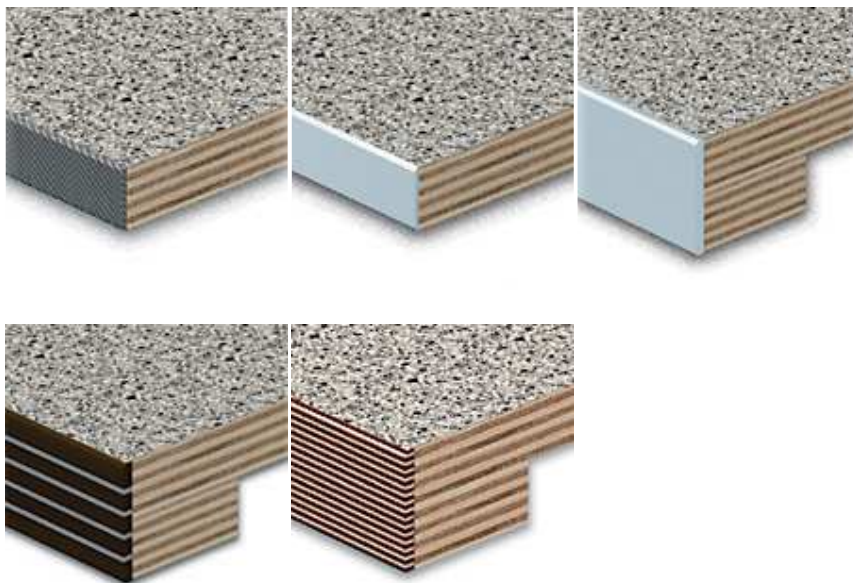
Met een speciale randafwerking combineert u de praktische voordelen van het kunststof blad met een chic, trendy uiterlijk. Een dergelijke randlijst geeft uw blad niet alleen een luxe aanzien door de strakke, mooie afwerking; ook biedt het u de mogelijkheid tot een geheel eigen ontwerp. Omdat u keuze heeft uit een scala aan materialen en uitvoeringen is het aantal combinaties namelijk bijna onbeperkt, en kunt u iedere sfeer en stijl creëren die u wenst: speels of strak, nostalgisch of zakelijk. Daarmee vormt het kunststof blad met speciale randafwerking een bijzonder goed en betaalbaar alternatief voor de exclusieve maar duurdere keukenbladen.



Materiaal

Speciale randlijsten zijn verkrijgbaar in uiteenlopende materiaalsoorten, zoals acryl, aluminium, (gelaagd) hout en kunststof. Afhankelijk van de materiaalsoort heeft u weer keuze uit diverse kleuren en modellen. Smits Keukens heeft alle materialen in zijn programma, en biedt u bovendien nog vele extra's. Zo kunnen de gelaagd aluminium-beuken lijsten voor u worden ingekleurd met kersen-, wengé-, antiekbeuken-, roodbeuken-, tabac- of notenbeits. Wilt u een blad met een nog exclusievere uitstraling, dan is er de LUXE randlijst. Dat betekent, dat de randlijst niet tégen het blad aan wordt gezet, maar dat de kunststof toplaag eroverheen wordt verlijmd. Uw keukenadviseur kan u vertellen bij welke lijsten dat mogelijk is.

Alle randlijsten worden uiterst strak aangebracht, waardoor nauwelijks naden te zien zijn.



Tip:

Smits Keukens heeft een zeer grote collectie randlijsten in laminaatkleuren. U kunt dus een randlijst laten aanbrengen met precies hetzelfde dessin als het bladoppervlak! Deze zogeheten ABS-randlijst is veel steviger dan een afgeplakte rand, en geeft uw kunststof blad een heel robuuste uitstraling - zeker als u kiest voor een extra hoge lijst. Want Smits Keukens kan de lijsten in 2 en 4 maar ook in 6 en 8 cm hoog leveren!

Smits Keukens past de ABS-lijst ook toe in combinatie met een andere afwerking – met een even verrassend als chic effect! Want het werkblad lijkt dan als het ware te zweven in de keuken. Dit 'zwevende' kunststof blad heeft een drager van 38 mm dikke multiplex, waarvan het bovenste deel is afgewerkt met een 1 cm hoge ABS-randlijst die precies dezelfde kleur heeft als het bladoppervlak. Onder die lijst is nóg een lijst aangebracht, die 28 mm hoog is en de look heeft van geborsteld rvs. Daarin is een inkeping gemaakt van 2 x 2 mm, waardoor het 1 cm hoge bovendeel lijkt te zweven. Het resultaat is ongewoon strak!



Onderhoud

De acryl en 3mm-designrandafwerkingen kunt u afdoende behandelen met een autocleaner (Commandant cleaner 4). Houten randafwerkingen kunt u lakken (blank), beitsen of verven.

Garantie

Op Toplaminaat Keukenbladen met speciale randafwerkingen geeft Smits Keukens u maar liefst 5 jaar garantie.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialzaken. Deze zaken hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.



Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers de blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

Kleuren

Uni-kleuren

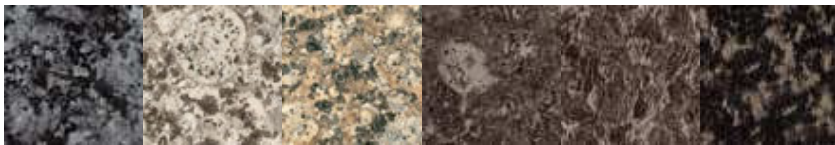


Houtrepro's



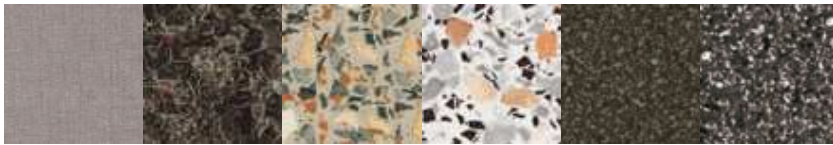
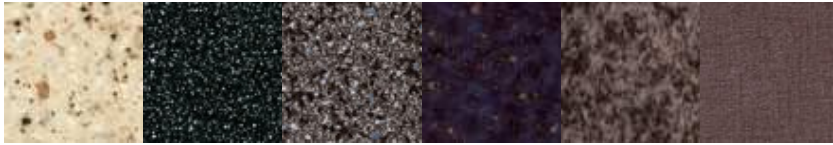


Steenrepro's





Fantasiedecors



Achterwandkleuren



Randlijsten

Aluminium



Design



Luxe







Kunststof

Fotogalerij





volkunststof

Kiezen voor duurzaamheid

Volkunststof is bij uitstek een materiaal dat lang mooi blijft. Het is 100% homogeen, waardoor het nooit laagsgewijs zal loslaten, en voedselresten geen kans krijgen om in te trekken. Bovendien is het waterbestendig en eenvoudig te reinigen.

Smits Keukens biedt u binnen de materiaalsoort de trendy MAX® volkunststof-bladen en het bekende Corian®.



Corian®

Kiezen voor een eigen ontwerp

Corian® is duurzaam. Het niet-poreuze bladoppervlak is nagenoeg ondoordringbaar, en kleine krassen of inkervingen zijn niet onherstelbaar. Maar wat Corian® eens te meer geschikt maakt voor de keuken zijn de buigzaamheid van het materiaal en het omvangrijke kleurenpalet, die maken dat tal van ontwerpen gerealiseerd kunnen worden, en een keukenblad kan worden vervaardigd in de stijl die bij u past.



Materiaal

Corian® werd ontwikkeld door het Amerikaanse bedrijf DuPont. Het bestaat voor 2/3 uit natuurlijke mineralen, waarvan de voornaamste aluminiumhydroxide is; een stof die wordt gewonnen uit bauxieterts. Om deze mineralen te binden wordt er een acrylhars doorheen gemengd die ook wel bekend staat als PMMA. Aan dit vloeibare mengsel worden vervolgens fijne pigmenten toegevoegd. Tot slot wordt de vloeibare massa in gietmallen gegoten.



Tip:

In hetzelfde materiaal zijn bij Smits Keukens ook achterwanden en vensterbanken verkrijgbaar. Omdat in Corian®-platen kleur- en dikteverschillen kunnen optreden doet u er goed aan deze producten gelijktijdig met uw keukenblad te bestellen.

Belangrijkste eigenschappen

- duurzaam; het zal bijvoorbeeld nooit laagsgewijs loslaten
- 100% homogeen, dus hygiënisch; voedselresten krijgen immers geen kans om in te trekken
- vrij van al te zichtbare koppelnaden dankzij een speciale vulmix

- eenvoudig te repareren bij kleine beschadigingen zoals schroeiplekken, deuken, krassen en inkervingen
- iedere millimeter gelijk gekleurd, met door de hele dikte hetzelfde motief



Onderhoud

De gewone vlekken kunt u met een vochtige doek of spons afnemen, al dan niet met wat afwasmiddel of een huishoudelijk schoonmaakproduct. De meer hardnekkige vlekken zijn met een willekeurig vloeibaar schuurmiddel te verwijderen; daarna zult u de plekken wel moeten naspoelen en droogwrijven. Is deze behandeling niet afdoende, dan kunt u fijn schuurpapier en een schuursponsje (Scotch Brite) gebruiken. Daarmee zijn ook kleine inkervingen en krassen weg te werken.

Garantie

Op een Corian®-keukenblad van Smits Keukens krijgt u 5 jaar garantie.

Tip:

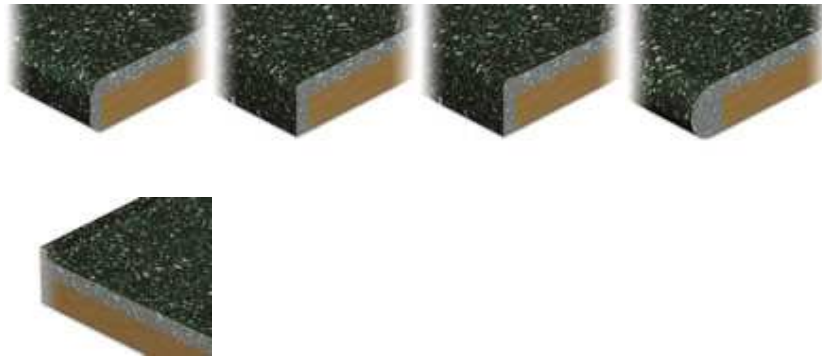
Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers de blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

Kleuren





Randlijsten



Fotogalerij



MAX® volkunststof

Kiezen voor design

MAX® volkunststof is het blad voor designkeukens: het antwoord op de vraag naar dunnere werkbladen. De standaarduitvoering is dan ook slechts 12 mm dik. Maar ondanks die geringe dikte, die het blad zo stijlvol maakt, is MAX® volkunststof minstens zo solide als ieder ander volkunststof blad.



Materiaal

Het 12 mm dikke MAX® volkunststof-blad is een 100% kunststof laminaat. Qua samenstelling en opbouw is het materiaal hetzelfde als dat van een regulier kunststof blad: het bestaat uit meerdere, van melaminehars doordrenkte lagen die onder hoge druk zijn samengeperst (High Pressure Laminate of: HPL). Bij een regulier kunststof blad is de HPL-plaat echter minder dik, en wordt er een basisblad van multiplex of spaanplaat onder aangebracht. Bij Smits Keukens zijn er nog drie varianten op de 12mm-standaarduitvoering van het MAX® volkunststof-blad. De eerste is de 32mm-uitvoering; het 12 mm massief volkunststof wordt dan onderlijmd met een 20 mm dikke aluminium lijst. De tweede variant is het 3-PLY-blad, dat bestaat uit 12 mm massief volkunststof met in de kern drie aluminium lagen. De vierde variant is het naar 32 mm opgedikte 3-PLY-blad. Alle varianten zijn verkrijgbaar in vier kleuren. De aluminium lijsten die gebruikt worden voor de 32mm-uitvoeringen zijn leverbaar in alu-look, r.v.s.-look en glaspiegelgestraald.



Tip:

Van MAX® volkunststof zijn bij Smits Keukens ook achterwanden en vensterbanken verkrijgbaar. In verband met mogelijke kleurverschillen doet u er goed aan deze producten gelijktijdig met uw keukenblad te bestellen.

Eigenschappen

- duurzaam; het zal bijvoorbeeld nooit laagsgewijs loslaten
- 100% homogeen, dus hygiënisch omdat voedselresten zich niet in poriën kunnen ophopen
- waterbestendig
- geen onnodige, zichtbare naden dankzij de grote plaatafmeting
- spoelbak ondergebouwd via de speciale semi-onderbouwmethode



Onderhoud

Voor de dagelijkse verzorging kunt u het blad afnemen met een spons en nadrogen met een doek. Meer hardnekkige vlekken (van koffie, thee of rode wijn) zijn te behandelen met een zachte nylonborstel, gedrenkt in een sopje van afwasmiddel of groene zeep. U kunt dit eventueel langere tijd laten intrekken, en dan de plek naspoelen met water. Ingetrokken plekken of vlekken van inkt, verf, nicotine of viltstift zijn te verwijderen met thinner of aceton. Bij aankoop van een MAX® volkunststof-blad van Smits Keukens ontvangt u een boekje met praktische informatie over het gebruik en onderhoud.

Garantie

Op het MAX® volkunststof-keukenblad van Smits Keukens krijgt u 5 jaar garantie.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialisten. Deze zaken hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monstercastelen die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.

Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers de blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

Beton®

Kiezen voor een monumentaal designproduct

Geen enkel keukenblad oogt zo robuust als dat van beton. Dat geldt zeker voor het monumentale blad van Smits Keukens. Want dat is vervaardigd van écht gewapend beton, en vertoont dan ook alle kenmerken daarvan: de verschillende structuren, de haarscheurtjes en de lichte en donkere delen. Door zijn koele, strakke uiterlijk past deze massieve blikvanger in nagenoeg ieder designontwerp.



Materiaal

Het betonnen werkblad is het aloude, bekende bouw materiaal in een nieuwe toepassing. Cementgebonden kiezel, dus, dat in de fabriek in een speciale bekisting wordt gegoten. Die mal wordt precies volgens uw specificaties gemaakt, waardoor talloze vormen denkbaar zijn. Na een hardingsproces van twee of drie weken wordt het blad uit de bekisting gehaald, gepolijst en geïmpregneerd – en kant-en-klaar bij u thuis afgeleverd.

De betonnen keukenbladen van Smits Keukens zijn standaard 4 cm dik, maar kunnen nog worden opgedikt naar maar liefst 8 cm! Ze zijn verkrijgbaar in twee kleuren: donkergrijs en middelgrijs.

Tip:

Ook de achterwand, uw tafel en de vensterbanken kunnen van beton worden gemaakt. Om nuanceverschillen te voorkomen doet u er goed aan deze producten met het keukenblad mee te bestellen.

Belangrijkste eigenschappen

- compleet met haarscheurtjes en lichte en donkere delen
- robuuste uitstraling
- veel mogelijkheden qua vorm, dankzij de mal
- ideaal voor moderne, minimalistische keukens
- even hittebestendig als graniet*

** Hoewel beton redelijk hittebestendig is, zult u wel altijd met onderzetters moeten werken. Door te hoge temperaturen kan er namelijk een thermoshock ontstaan. Gebruikt u ook standaard een snijplank, want beton is van zichzelf redelijk krasgevoelig. Eveneens karakteristiek voor beton is de vlekgevoeligheid. Door zijn open structuur heeft beton immers een groter vocht opnemend vermogen. Daarom zijn vlekken onvermijdelijk. Maar die geven het blad alleen maar een uniek, doorleefd uiterlijk. Het zal nog wel regelmatig behandeld moeten worden met de meegeleverde bijenwas.*

Onderhoud

Voor de dagelijkse reiniging kunt u het blad afnemen met water en zachte, groene zeep of een afwaspopje. U doet er goed aan het vervolgens even na te drogen. Om uw blad lang mooi te houden zult u het moeten behandelen met bijenwas – in het begin wekelijks, na verzadiging nog met enige regelmaat. Deze was wordt standaard meegeleverd, compleet met een duidelijke gebruiksaanwijzing.

Ook ontvangt u bij aflevering van uw blad een boekje met aanwijzingen voor het gebruik en onderhoud.

Garantie

Op het betonnen blad van Smits Keukens krijgt u 5 jaar garantie. Vlekken vallen daar echter niet onder.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialzaken. Deze zaken hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.



Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft.

Kleuren



Randlijsten



Fotogalerij



ArteGraniet®

Kiezen voor puur natuur

Een granieten keukenblad is puur natuur. Precies zoals het steen wordt gedolven, wordt het ook gebruikt voor het blad; geen bestanddeel wordt er nog uitgehaald of aan toegevoegd. Dit robuuste materiaal is niet alleen vrijwel onverwoestbaar, maar ook bijzonder expressief. In een granieten keukenblad kunnen steeds weer andere patronen worden ontdekt, en zijn tint past zich iedere keer aan aan de lichtval en de inrichting van de keuken. En omdat geen enkele granietsoort hetzelfde is, en zelfs binnen een en dezelfde groeve de kleur en structuur van het steen nog variëren, is ieder granieten keukenblad uniek.



Materiaal

Graniet is een delfstof die diep in de aardlaag ontstaat door stolling van vloeibare mineralen, waaronder kwarts. In de loop van miljoenen jaren wordt het door natuurlijke krachten naar boven gestuwd. Daar waar het door erosie is blootgelegd, wordt het gedolven: in de groeven van Brazilië, Zuid-Afrika, India, Scandinavië en de landen rondom de Middellandse Zee. De uitgehakte blokken graniet worden rechtstreeks naar de steenhouwerij gebracht, waar er centimeters dikke platen van worden gemaakt. Deze ruwe platen worden vervolgens geslepen en gepolijst, gezoet of gebrand, waardoor ze een meer of minder glanzende of antiekachtige uitstraling krijgen, die de keuken een luxe aanzien geeft. Die bewerkingen vereisen echter wel speciale gereedschappen en machines. Smits Keukens Keukenbladen werkt daarom samen met een topleverancier: de gerenommeerde steenfabrikant Arte di Granito.

U heeft keuze uit maar liefst drie varianten: gepolijst graniet (hoogglans), gezoet graniet (zogenoemde eiglans) en gebrand graniet (antiek). Ook zijn de bladen verkrijgbaar in verschillende diktes. De 2+2-uitvoering is een 20 mm dikke granieten toplaag, onderlijmd met een 40 mm brede en 20 mm dikke serpentinolijst en voorzien van een randlijst. De 3cm-uitvoering is 3 cm massief graniet met een geslepen en gepolijste randafwerking.



Tip:

Bij enkele granietsoorten is het aan te raden uw definitieve materiaalkeuze in de steenfabriek zelf te maken, omdat monsterstukken niet de fijne variaties in het steen kunnen laten zien. Arte di Granito zal u graag welkom heten in zijn showroom en u bij uw keuze adviseren. Het adres is Maisdijk 4, 5704 RM in Helmond (industriegebied Helmond 9110). Bij uw keukenadviseur ligt een folder voor u klaar met een [routebeschrijving](#). Daarin leest u ook wat u bij Arte di Granito kunt verwachten: een ontvangst met koffie, een rondleiding door de showroom, en het uitzoeken van uw materiaal. En ... wat u daarna kunt doen. Helmond zal immers niet voor iedereen dichtbij zijn. Daarom heeft Arte di Granito folders voor u over natuur, cultuur en recreatie in de directe omgeving. Zodat u zich verzekerd weet van een geslaagd dagje uit! Heeft u bepaald uit welke partij u uw blad wil laten vervaardigen, dan wordt een deel daarvan voor u gereserveerd. Om kleur- en nuanceverschillen te voorkomen doet u er goed aan eventuele vensterbanken en achterwanden gelijktijdig met het blad te bestellen.

Belangrijkste eigenschappen

- uniek (geen blad is hetzelfde)
- robuust, expressief en tijdloos van uiterlijk
- duurzaam
- krasbestendig (zie '[Adviezen](#)')
- hittebestendig (zie '[Adviezen](#)')
- bestand tegen zuren en tal van (ook niet-)huishoudelijke chemicaliën

Het zoeten geeft granieten bladen een zogenoemde 'eiglans', waardoor ze een authentieke uitstraling krijgen. Door het zoeten blijft echter de structuur meer open, en worden de kleuren en structuren ook minder benadrukt dan door het polijsten. Voor antieke bladen geldt iets soortgelijks. Bladen in de gezoete en antieke varianten hebben een groter vochtopnemend vermogen dan de gepolijste bladen, waardoor de kans op vlekken ook groter is.



Onderhoud

Dagelijks afnemen met een vochtige doek en nadrogen is doorgaans genoeg. Voor sterkere vervuiling zijn er speciale middelen verkrijgbaar bij uw keukenadviseur (zie '[Adviezen](#)'). Omdat graniet niet waterdicht is zult u het blad nog regelmatig moeten impregneren. Van Smits Keukens krijgt u standaard bij aflevering een onderhoudsmiddel mee. Met dit middel is het blad bij aflevering al eenmaal behandeld.

Garantie

Op een granieten blad van Smits Keukens krijgt u 5 jaar garantie.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialzaken. Deze zaken hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.



Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw

aanrechtblad! Het blad is immers dé blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

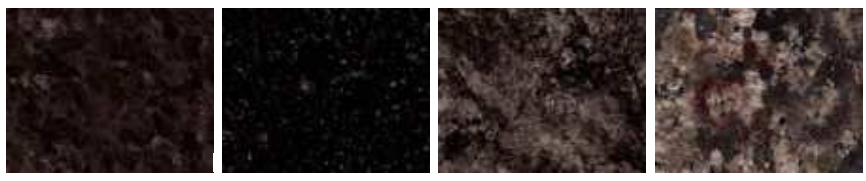
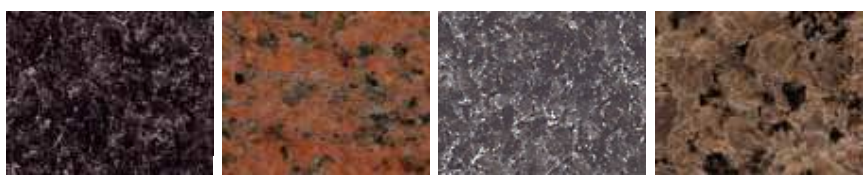
Graniet

Soorten

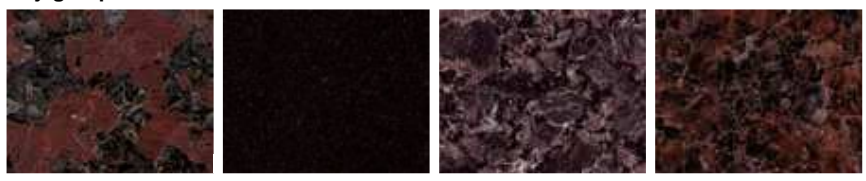
Prijsgroep 1



Prijsgroep 2



Prijsgroep 3



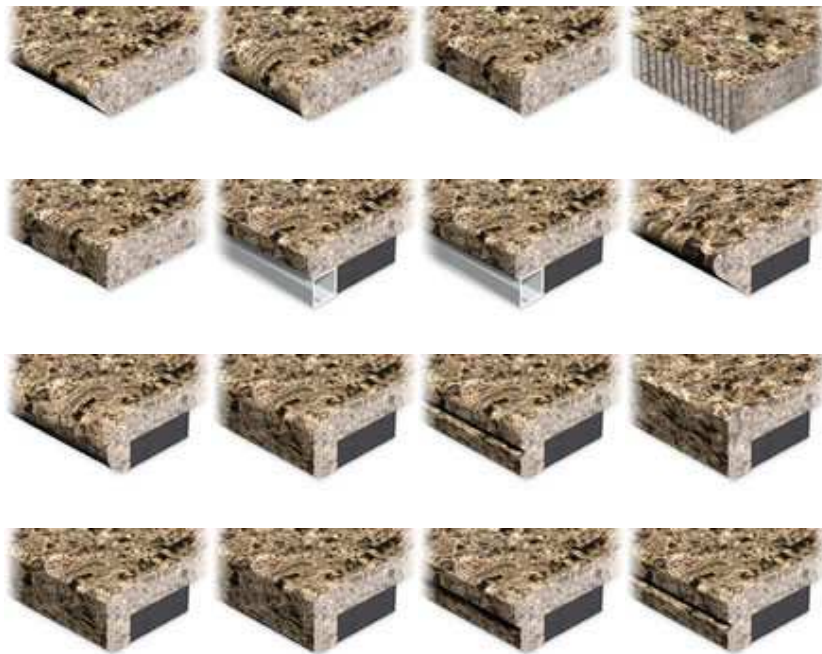


Prijsgroep 4



Randlijsten

Randlijsten





Graniet

Fotogalerij



Composietsteen

Kiezen voor een hoogwaardig alternatief

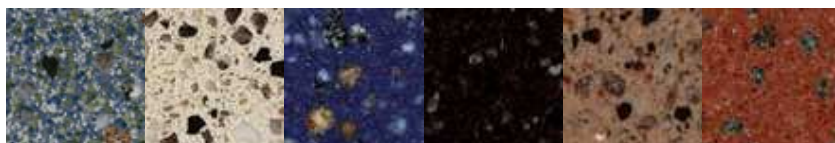
Composietsteen bestaat overwegend uit kwarts, hetzelfde natuurlijke materiaal dat ook in graniet zit. Daardoor is het ook hard, en heeft het zo'n natuurlijke uitstraling. Maar anders dan graniet is composietsteen niet puur natuur. Aan de mineralen worden namelijk een bindhars en pigmenten toegevoegd. In die toevoeging ligt ook het voordeel van composietsteen. Want de combinatie van mineralen, hars en het fabricageproces zorgen ervoor dat het blad niet poreus is, en de pigmenten kleuren de bladen in een scala van tinten.



Het assortiment van Smits Keukens Keukenbladen omvat twee soorten composietsteen, ArteStone® en Cristalite®, die elk een eigen karakter hebben. ArteStone® lijkt in uiterlijk en kenmerken heel sterk op graniet, maar is toch composietsteen – met alle comfort van dien. Cristalite® heeft een onderscheidende samenstelling, en daardoor enkele unieke eigenschappen.



Kleuren



Randlijsten



Fotogalerij





ArteStone®

Kiezen voor de kracht van composietsteen

In het ArteStone®-keukenblad zijn alle goede eigenschappen van natuursteen en de kracht van composietsteen gebundeld. ArteStone® heeft de uitstraling van graniet, en is heel hard en warmtevast. Maar in tegenstelling tot graniet is het niet poreus, zodat het blad niet meer geïmpregneerd hoeft te worden. En wat minstens zo belangrijk is: ArteStone® kent een rijke schakering van graniettinten – maar óók andere kleuren.



Materiaal

ArteStone® is een product van de gerenommeerde steenfabrikant Arte di Granito. Het wordt vervaardigd van fijne en grovere deeltjes kwarts en graniet (tot 93%). Om die harde korrels te binden, wordt er een superieure polyesterhars doorheen gemengd, die voorzien is van kleurstoffen. Na persing onder extreem hoge druk worden uiteindelijk platen verkregen waarin de natuurlijke patronen van het steen bewaard zijn gebleven, en die eigenschappen van natuurstenen bladen nog overtreffen: ArteStone® is niet poreus, en de kleuren variëren van tijdloos-natuurlijk tot modern. En de keuze uit al die tinten kunt u gewoon maken bij uw keukenadviseur, omdat ArteStone® minder grillig is dan natuursteen. Bij sommige granietsoorten daarentegen zal de definitieve materiaalkeuze gemaakt moeten worden bij de steenfabrikant, omdat monsterstukken de nuanceverschillen tussen de granietblokken niet kunnen laten zien. De 20 mm dikke ArteStone®-toplaag wordt tot slot onderlijmd met een verstevigingslijst en vervolgens voorzien van een randlijst.

Bij Smits Keukens heeft u keuze uit maar liefst drie varianten van ArteStone®: gepolijst, gezoet en antiek.



Tip:

Van ArteStone® worden ook achterwanden, tafelbladen en vensterbanken gemaakt. Om

nuanceverschillen te voorkomen doet u er goed aan deze producten gelijktijdig met het blad te bestellen.

Belangrijkste eigenschappen

- natuurlijk van uitstraling
- 100% watervast, zodat het blad niet meer geïmpregneerd hoeft te worden
- krasbestendiger dan veel andere bladen (zie 'Adviezen')
- homogeen dus hygiënisch, omdat voedselresten zich niet in poriën kunnen ophopen
- hittebestendig (zie 'Adviezen')
- gekleurd in vele graniettinten maar ook in andere kleuren
- onderhoudsarm
- zeer gemakkelijk in het gebruik

Zoals bij natuursteen kan ook het oppervlak van ArteStone® incidenteel kleine putjes of concentraties van mineralen of pigmenten vertonen; dit is inherent aan het materiaal en heeft geen nadelige invloed op de eigenschappen ervan. Bladen in de Stellar-kleuren vertonen al bij aflevering kleine putjes, gaatjes en/of oppervlakkrasjes, als gevolg van de stukjes spiegel die worden toegevoegd om een mooie schittering te verkrijgen. Tijdens het polijstproces komen kleine spiegeldeeltjes vrij die tussen de polijststenen en het materiaal terecht komen, wat een licht krassend effect heeft. De gezoete uitvoeringen van ArteStone® zijn weer gevoeliger voor vlekken, en zullen snel spatten en vingerafdrukken vertonen. Door omgevingskleuren en lichtinval kan het matte oppervlak van vooral de donkere (zwarte) bladen eruit gaan zien alsof het niet overal gelijk van tint is. Bij de lichte en meer gemêleerde tinten wordt er nauwelijks hinder van ondervonden.



Tip:

U wilt wél een gezoet composietstenen keukenblad, maar niet één dat snel vlekt en vingerafdrukken vertoont? Dan is Leather Touch® is de oplossing. Ook Leather Touch®-bladen hebben geen glanzende, gladde structuur maar een matte uitstraling. Maar waar het bladoppervlak van de gewone matte composietstenen bladen zeer gevoelig is voor vlekken, is dat van Leather Touch®-bladen dat niet. Het ruwe oppervlak, dat aanvoelt als leer, is veel vlekbestendiger, rustiger en egaler - en gemakkelijker in het gebruik en onderhoud. Smits Keukens B.V. levert deze bladen in schitterende kleuren, waarvan er enkele heel exclusief zijn.

Onderhoud

Afnemen met een vochtige doek is vaak voldoende. Bij sterkere vervuiling kunt u het blad behandelen met een willekeurig schoonmaakmiddel.

Garantie

Op het ArteStone®-blad krijgt u 5 jaar garantie.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialisten. Deze specialisten hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.

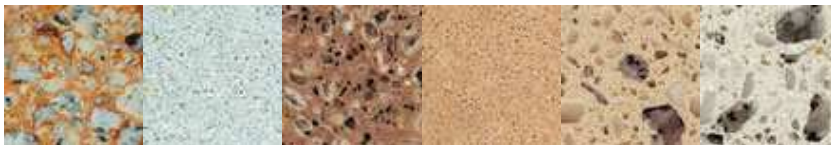


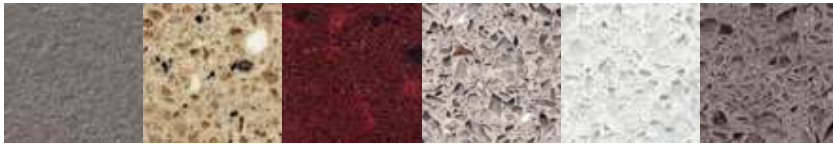
Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers de blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

Kleuren

Standaarduitvoering





Leather Touch®_uitvoering



Randlijsten



Fotogalerij



Frosted glass

Kiezen voor modern design

Frosted glass is een van de minst traditionele materialen voor keukenbladen. Het is als het ware gemaakt voor de moderne designkeuken. Maar frosted glass mag dan eigentijds zijn, het is tegelijk ook tijdloos, zodat u er jarenlang plezier van kunt hebben. Temeer daar het blad niet alleen een luxe uitstraling heeft, maar ook comfortabel is in het gebruik door zijn watervastheid en hittebestendigheid.



Het materiaal

Frosted glass is geen gewoon glas. Dan zou het waarschijnlijk geen lang leven beschoren zijn! Het gaat om thermisch gehard glas: glas dat extreem verhit wordt (tot 650 °C!) en vervolgens door gestuwde koude lucht wordt afgekoeld, waardoor het vele malen sterker wordt dan gewoon glas van dezelfde dikte. Dit soort glas is dus ideaal om toe te passen op plaatsen waar glas snel kan breken, zoals buitenpuien. We zien het ook wel in douchecellen. Voor de bladen van Smits Keukens worden twee soorten glas gebruikt: het standaard groene glas en extra helder glas. Dit glas is aan de bovenzijde geëtsd, waardoor het een matte uitstraling heeft ('frosted').

Smits Keukens biedt u de bladen in twee diktes: 10 mm en 15 mm. Verder heeft u keuze uit vier kleuren: Green, Ice, White en Silver. Dit zijn uitsluitend lichte kleuren omdat bladen met een donkere kleur sneller krassen zullen vertonen. Het is niet zo dat deze bladen eerder of meer beschadigen, maar krassen zijn gewoon beter zichtbaar door de donkere kleur. Om het blad lang mooi te houden, moet er dus voorzigtiger mee worden omgegaan.

Tip:

U kunt het blad combineren met een achterwand, tafelblad en/of vensterbank van frosted glass.

Belangrijkste eigenschappen

- puur design
- homogeen

- watervast
- krasbestendig* (zie 'Adviezen')
- hittebestendig* (zie 'Adviezen')
- hygiënisch (voedselresten trekken niet in)
- onderhoudsarm

Houdt u er wel rekening mee dat frosted glass niet uv-bestendig is. Dat betekent dat door de lichtinval op termijn kleurverschil mogelijk is.

** Frosted glass is wel krasbestendig, maar niet krasbestendiger dan gewoon glas. En hoewel het bijzonder hittebestendig is, kan een thermoshock door oververhitting niet worden uitgesloten. Gebruikt u daarom onderzetteren en snijplanken.*

Onderhoud

Bij normale verontreiniging hoeft u het blad slechts af te nemen met een natte doek. Zijn er vlekken, dan kunt u die verwijderen met een sopje. Kalkplekken kunt u behandelen met natuurzijn. Gebruikt u echter nooit schuurmiddelen of agressieve middelen zoals zuren en chemische producten. Die kunnen het blad namelijk onherstelbaar beschadigen. gebruiken (bij morsen dus direct verwijderen!).

Garantie

Op frosted glass krijgt u 5 jaar garantie.

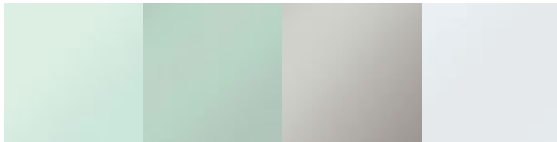
Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialisten. Deze zaken hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.

Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers de blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

Kleuren



Randlijsten



Fotogalerij



Massief hout

Kiezen voor sfeer

Een houten blad geeft de keuken sfeer. Hout leeft, heeft een mooie gloed en laat zich combineren met ieder ander materiaal. Het blad vraagt meer onderhoud en is ook duurder dan bijvoorbeeld het kunststof blad. Maar zijn warme uitstraling weegt op tegen de zorg, en de tijdloze luxe is de investering waard.



Materiaal

Smits Keukens werkt uitsluitend met hout van AC-kwaliteit. Dat betekent dat alle houtlamellen worden gecontroleerd op kleur, knoesten en valhoutschade, en dat alleen de goedgekeurde lamellen worden gebruikt voor de vervaardiging van de bladen. Deze lamellen worden verbonden (meestal door een vinglas) en vervolgens onder hoge druk in elkaar geperst en watervast verlijmd.



Het assortiment omvat noten, kersen, beuken, mahonie, teak, ahorn en eiken. De laatste is ook verkrijgbaar in white wash.

Tip:

Smits Keukens kan voor u een sapgoot in het blad maken, of een bijpassend houten tafelblad meeleveren. Er zijn ook houten badkamerbladen.



Belangrijkste eigenschappen

- warme natuurlijke uitstraling
- te combineren met elke kleur en materiaalsoort; past in iedere stijl keuken
- zelfs bij de randafwerking nooit open naden wanneer het hout gaat werken, dankzij de vinglasverbinding
- afgewerkt met olie in plaats van lak, zodat het in geval van slijtage plaatselijk kan worden bijgewerkt
- spoelbak ondergebouwd via de speciale semi-onderbouwmethode, waardoor het 'werken' van hout geen invloed heeft op de kwaliteit van de constructie.



Onderhoud

Gewone plekken kunt u afnemen met een vochtige doek of een sopje. U zult de plekken wel direct moeten nadrogen. Ingetrokken plekken en slijtageplekken kunnen licht worden geschuurd met schuurpapier (korrel 180) en in de olie worden gezet. Om uitdroging te voorkomen moet een houten blad afhankelijk van het gebruik nog zes tot twaalf keer per jaar in zijn geheel worden geolied. Bij aankoop van het massief houten blad van Smits Keukens ontvangt u een boekje met praktische informatie over het gebruik en onderhoud. Bovendien krijgt u een onderhoudsset mee, die bestaat uit een flacon olie, een schuursponsje en een katoenen doekje.

Tip:

Vraagt u bij uw keukenadviseur om de gratis mailingservice; u krijgt dan automatisch bericht van Smits Keukens wanneer het weer tijd is om uw blad te oliën.

Garantie

Smits Keukens geeft 5 jaar garantie op al zijn houten bladen.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen van zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialzaken. Deze zaken hebben

diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.



Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers dé blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.



Soorten



Randlijsten



Fotogalerij



CeraNuovo®

Kiezen voor Italiaanse klasse

CeraNuovo® is een exclusief werkbladmateriaal dat in Nederland uitsluitend door Smits Keukens B.V. wordt geleverd. Het uit Italië afkomstige, keramische blad is in tegenstelling tot alle andere natuurlijke materialen volkomen egaal van kleur, waardoor het een onvergelykbare uitstraling heeft. Met zijn gelijkmatige, 100% kleurvaste oppervlak kan het CeraNuovo®-blad de keuken vele gezichten geven en voor even verrassende als esthetische effecten zorgen, doordat het zich goed laat combineren: met de achterwand en de randafwerking, maar ook met andere materialen zoals r.v.s. CeraNuovo® heeft echter niet alleen allure door zijn kleur; het is volgens het TNO-rapport bovendien een van de meest gebruiksvriendelijke werkbladen.



Materiaal

De uit Italië afkomstige, 39 mm dikke bladen zijn vervaardigd van 7 mm CeraNuovo®, dat rondom onderlijmd is met watervaste stroken. Daaromheen zijn aluminium kokers aangebracht ter versteviging. CeraNuovo® zelf bestaat uit twee massieve keramische platen, waartussen een keramische vezelmat is verwerkt voor extra stevigheid.

Smits Keukens B.V. levert de bladen in elf warme en koelere Uni-kleuren. Voor een extra robuust uiterlijk kunnen ze nog worden opgedikt naar 6, 8 of 10 cm.

Tip:

Overweegt u beslist de combinatie met een achterwand van CeraNuovo®! Er zijn ook tafels en vensterbanken van hetzelfde materiaal. Om kleur- en nuanceverschillen te voorkomen doet u er goed aan deze producten gelijktijdig met het blad te bestellen.

Belangrijkste eigenschappen

(TNO-rapport TC-RAP-05-12464/mso)

- 100% kleurvast
- hittebestendig tot 250 °C, zodat schalen uit de oven er rechtstreeks op kunnen worden gezet en een BP-saver voor de achterwand overbodig is (zie 'Adviezen')
- uiterst krasbestendig*: hardheid 8 op schaal van Mohs (graniet gemiddeld 6,8) (zie 'Adviezen')
- niet poreus en watervast
- vlekbestendig
- hygiënisch: voedselresten trekken er niet in
- vrijwel naadloos geïntegreerde spoelbak
- onderhoudsarm
- bijzonder milieuvriendelijk

**Gebruikt u wel snijplanken; niet om het materiaal maar om uw messen te beschermen. Want CeraNuovo® is buitengewoon hard en zal beslist niet snel krassen. Maar als er eenmaal een kras is ontstaan, dan zal die door het egale oppervlak wel eerder opvallen.*

Onderhoud

Bij normale verontreiniging hoeft u het blad slechts af te nemen met een natte doek. Vlekken kunt u met een sopje of eventueel Jif verwijderen, en kalkplekken kunt u behandelen met natuurazijn. Gebruikt u echter nooit harde schuurmiddelen, zoals schuurpapier, en ook geen agressieve middelen zoals zuren en chemische producten. Die middelen zult u bij morsen direct moeten

verwijderen om onherstelbare schade te voorkomen. Bij aankoop van een het CeraNuovo®- blad ontvangt u een boekje met praktische informatie over het gebruik en onderhoud.

Garantie

Op het CeraNuovo®-blad van Smits Keukens B.V. wordt maar liefst 5 jaar garantie gegeven.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialisten. Deze zaken hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.



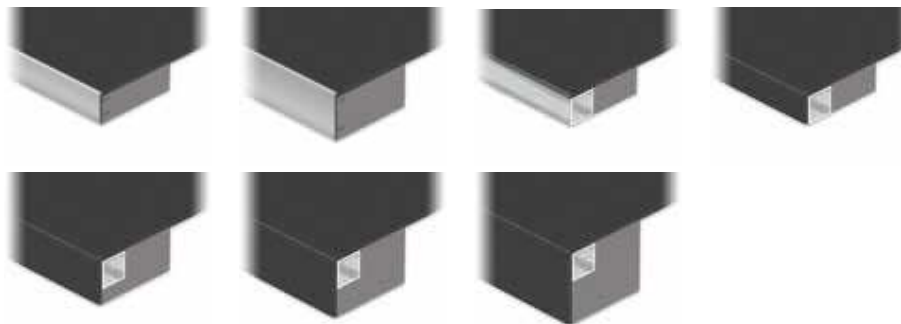
Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! Het blad is immers dé blikvanger in de keuken. U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft. Informeer naar uw mogelijkheden bij de betere keukenzaak.

Kleuren



Randlijsten



Fotogalerij



R.V.S.

Kiezen voor een professionele uitstraling

Roestvrij staal is een materiaal met vele mogelijkheden. De werkbladen lenen zich voor uiteenlopende toepassingen, maar zijn vooral op hun plaats waar watervastheid en hygiëne worden gevraagd. Door hun tijdloze uiterlijk en eigen glans zijn zij niet alleen geschikt voor professioneel gebruik, maar passen zij goed in elke keuken.



Materiaal

Roestvrij staal (r.v.s.) is een legering. Dat wil zeggen dat het wordt verkregen door verschillende metaalsoorten te smelten en met elkaar te vermengen. De belangrijkste elementen in de legering zijn chroom en nikkel. Het chroom geeft r.v.s. zijn glans; het nikkel zorgt ervoor dat r.v.s. weliswaar niet roestvrij maar wel roestvast is - want r.v.s. kan wel degelijk roesten, zij het alleen aan het oppervlak en niet van zichzelf maar door langdurig contact met onedele metalen. De verhouding chroom/nikkel varieert per fabrikant.



Smits Keukens werkt uitsluitend met de hoogwaardige chroom-nikkelverhouding 18/10. De collectie bevat zowel standaardbladen als 'VARIPLUS'-bladen. De standaardbladen hebben een niet-zichtbare drager van watervast verlijmd multiplex, uitgevuld met vuren latten; de VARIPLUS-bladen hebben een zichtbare drager van 38 mm origineel berken multiplex.



Tip:

Er zijn ook r.v.s.-achterwanden.

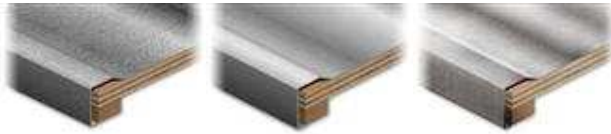
Belangrijkste eigenschappen

- watervast
- hygiënisch
- duurzaam
- hittebestendig (zie '[Adviezen](#)')
- resistent tegen tal van ook niet-huishoudelijke chemicaliën
- 100% recyclebaar
- naadloos ingelaste spoelbak



R.v.s.

Soorten



R.v.s.

Fotogalerij



Kiezen voor oerdegelijke nostalgie

Als u een landelijke keuken wilt, is terrazzo hét materiaal voor uw aanrecht. Dit ambachtelijk vervaardigde, nostalgische keukenblad ademt niet alleen de sfeer uit van grootmoeders tijd, maar bezit ook dezelfde ouderwetse degelijkheid. Het is zó duurzaam dat u er een leven lang plezier van heeft – temeer daar u eventuele vlekken nog redelijk kunt wegwerken!



Materiaal

Terrazzo is een eeuwenoude techniek die oorspronkelijk uit Italië komt, en in de eerste helft van de 20e eeuw zeer gewild werd in ons land. Het is een verzamelnaam voor (gewapend) sierbeton. Smits Keukens maakt het terrazzoblad altijd op maat. Daartoe wordt, precies volgens uw persoonlijke wensen, een speciale bekisting gemaakt, waarbij tal van vormen denkbaar zijn. In die mal wordt dan een mengsel gegoten van cement en marmekorrels van verschillende kleur en grootte. Na een hardingsproces van twee of drie weken wordt het blad uit de bekisting gehaald en geslepen, waardoor de onderliggende korrelstructuur zichtbaar wordt. Tot slot wordt het gepolijst en geïmpregneerd – en zo ontstaat een blad dat zelfs beter in grootmoeders keuken past dan graniet.

Het standaardassortiment van Smits Keukens omvat de meest actuele kleuren, maar op aanvraag zijn ook andere kleuren mogelijk. Standaard is het blad 4 cm dik, maar het kan voor u worden opgedikt naar 8 cm.

Tip:

Een prachtige combinatie is het terrazzoblad met een terrazzo- of tegelspoelbak. Er zijn ook terrazzoachterwanden, tafelbladen en vensterbanken. Om nuanceverschillen te voorkomen doet u er goed aan deze producten met het keukenblad mee te bestellen.

Belangrijkste eigenschappen

- hét blad voor de landelijke keuken
- repareerbaar
- duurzaam
- veel mogelijkheden qua vorm, dankzij de mal
- even hittebestendig als graniet (tot ca. 200 °C)*

**Hoewel terrazzo redelijk hittebestendig is, zult u wel altijd met onderzetteren moeten werken. Door te hoge temperaturen kan er namelijk een thermoshock ontstaan. Gebruikt u ook standaard een snijplank, want terrazzo is redelijk krasgevoelig. Eveneens inherent aan het materiaal is het vlekgevoelig (hoewel minder dan beton). Daarom zijn reclamaties op vlekken niet mogelijk.*

Gelukkig

kunnen vlekken redelijk worden weggewerkt! Het blad moet nog wel regelmatig behandeld worden met de meegeleverde polish.

Onderhoud

Voor het dagelijkse onderhoud hoeft u het blad slechts af te nemen met water en zachte, groene zeep

of een afwassopje. Om uw blad lang mooi te houden zult u het nog drie tot vier keer moeten behandelen met terrazzopolish. Die wordt standaard meegeleverd, compleet met een duidelijke gebruiksaanwijzing. Is de polish op, dan kunt u eventueel ook bijen- of marmervas gebruiken. Wilt u de

zijdeglans zo lang mogelijk in stand houden, herhaalt u de behandeling dan vaker, en ontvet het blad vooraf met wasbenzine. Bij aflevering van uw blad ontvangt u nog een boekje met aanwijzingen voor het gebruik en onderhoud.

Garantie

Op het terrazzoblad van Smits Keukens krijgt u 5 jaar garantie. Vlekken vallen daar echter niet onder.

Kijken, vergelijken en kopen

De bladen zijn verkrijgbaar bij de betere keukenspecialisten. Deze zaken hebben diverse bladen in hun showroom, zodat u ze in werkelijkheid kunt zien. Behalve dat staan er ook monsterkasten die u een overzicht geven van alle mogelijke materialen en de actuele kleuren waarin de bladen leverbaar zijn.

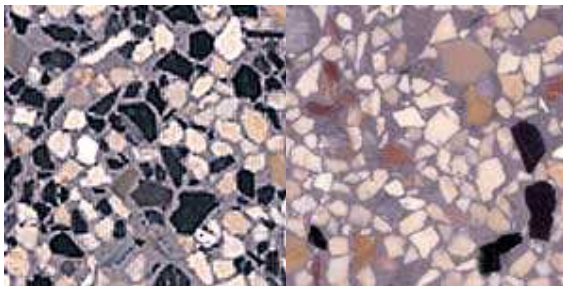
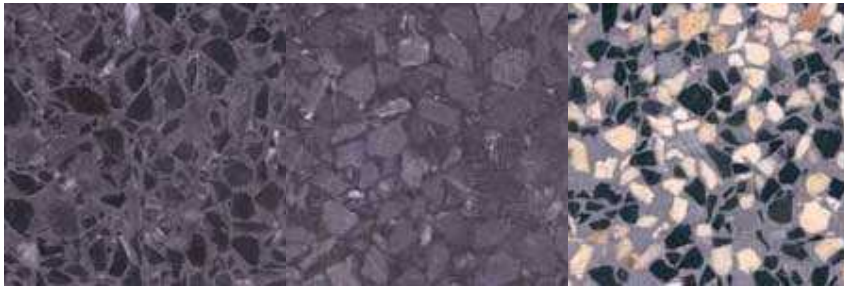


Tip:

Wilt u uw keuken een ander gezicht geven, maar niet alles nieuw kopen? Vervang alleen uw aanrechtblad! U zult zien, dat alleen al een werkblad van een ander materiaal of in een nieuwe kleur, uw keuken een heel andere uitstraling geeft.

Kleuren

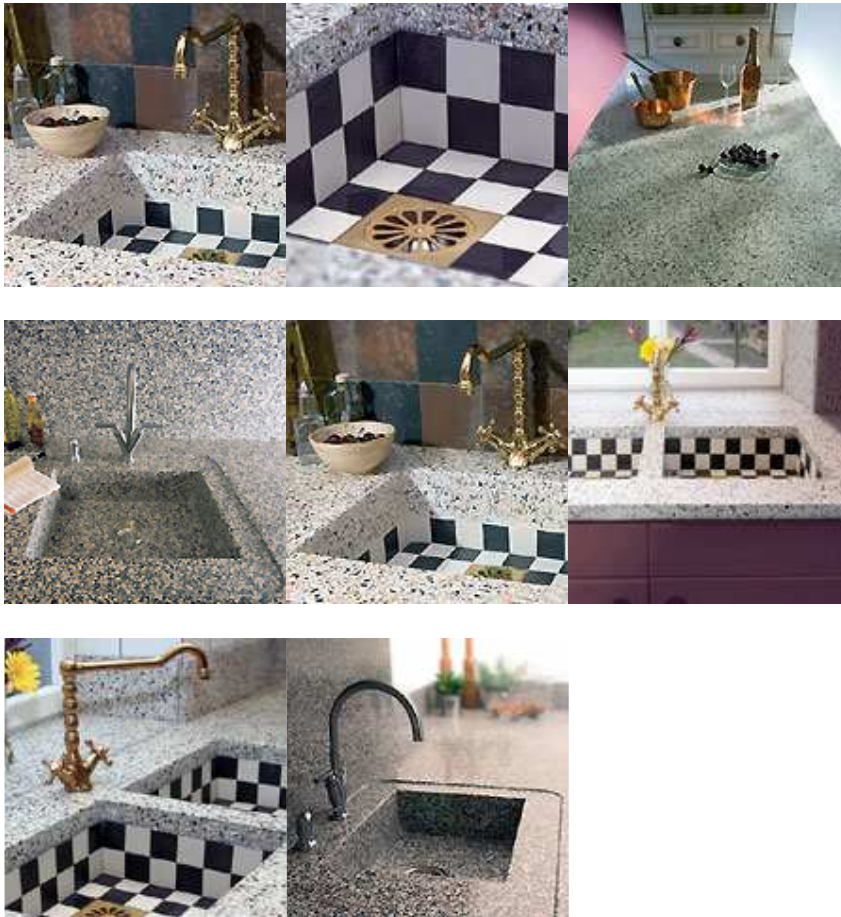
Meer kleuren op aanvraag



Randlijsten



Fotogalerij



Spoelbakken

Kiezen voor comfort

De spoelbak is een belangrijk onderdeel van een keukenblad. Niet alleen kan een goede spoelunit het comfort en de hygiëne van uw aanrecht vergroten; ook is uw keuze bepalend voor de uitstraling daarvan. En die keuze is ruim: er zijn enkele, anderhalve en dubbele units in vele vormen en van verschillende materialen, al dan niet voorzien van handige accessoires. Daardoor zult u altijd een spoelbak kunnen vinden die past bij uw gebruik, uw smaak en het materiaal en model van uw keukenblad.



Materiaal

De meeste spoelbakken worden gemaakt van r.v.s. en kunststof. R.v.s. (roestvrij staal) is een metaallegering, waarin de belangrijkste elementen chroom en nikkel zijn: het chroom geeft r.v.s. zijn glans, het nikkel maakt dat r.v.s. weliswaar niet roestvrij maar wel roestvast is. Want r.v.s. kan wel degelijk roesten, zij het alleen aan het oppervlak, en niet van zichzelf maar door langdurig contact met onedele metalen. Hoewel de metaalsoorten in de legering dus altijd dezelfde zijn, variëren de verhoudingen waarin zij worden toegepast per fabrikant. Kunststof wordt op meerdere manieren vervaardigd; de specifieke samenstelling bepaalt de uiteindelijke kwaliteit van de bak.



In de uitgebreide collectie spoelbakken van Smits Keukens vindt u zowel r.v.s.-bakken als units van verschillende soorten kunststof; alle van de hoogste kwaliteit. Zo levert Smits Keukens uitsluitend units van r.v.s. met een chroom-nikkelverhouding 18/10. Daarnaast is Smits Keukens (de enige) leverancier van de unieke Cristalite®-onderbouwunit: de eerste spoelbak met natuurlijke bacteriënstop. De antibacteriële formule is gebaseerd op puur zilver. In de Cristalite®-unit zijn namelijk zilverionen verweven die de bacteriegroei actief tegengaan.

Tip:

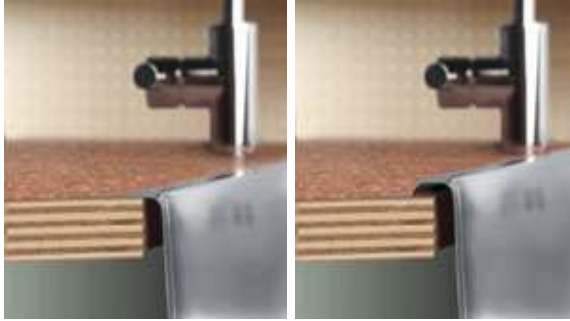
De kunststof spoelbak kan niet in alle bladen worden geïntegreerd. Besluit u bijvoorbeeld een CORIAN®-blad aan te schaffen, dan is alleen een geïntegreerde spoelbak van r.v.s. mogelijk. De unieke Cristalite®-onderbouwunit met natuurlijke bacteriënstop kan alleen worden gecombineerd met het Cristalite®-blad. Informeer u dus vooraf naar de mogelijkheden bij uw keukenadviseur.

Belangrijkste eigenschappen

De eigenschappen van een spoelbak hangen in de eerste plaats af van het materiaal. Zo is r.v.s. duurzaam, hittebestendig en resistent tegen tal van ook niet-huishoudelijke chemicaliën. Kunststof heeft weer als voordeel dat het in meerdere kleuren verkrijgbaar is. De Cristalite®-unit is nog vele malen krasbestendiger en stootvaster dan een r.v.s.-bak. Het is ook de eerste spoelbak die echt 100% hygiënisch is, dankzij de natuurlijke bacteriënstop. Die bacteriewerende werking kent geen enkel ander materiaal. Maar Cristalite® heeft nog meer voordelen: het is extreem hard, 100% watervast, breukvast én licht- en kleurecht.

Soort spoelbak

Verder is ook het soort spoelbak van belang. Grofweg zijn er twee soorten: de opbouw- en de inbouwspoelbak. Voor de opbouwunit wordt een uitsparing gemaakt in het keukenblad, waar de bak vervolgens in wordt gelegd. Daarbij vallen de randen over het werkblad. De inbouwspoelbak daarentegen wordt verzonken in het blad. Dat betekent, dat de bovenkant gelijk komt te liggen met de bovenzijde van het werkblad. Smits Keukens maakt voor de integratie gebruik van een speciale methode, die garandeert dat er nagenoeg geen kitranden te zien zijn rondom de spoelbak. Deze afwerking verfraait niet alleen het uiterlijk van het blad, maar vergroot ook zijn gebruiksvriendelijkheid en de hygiëne, omdat voedselresten geen kans krijgen om in te trekken. Ook sluit het de kans op lekkage uit.



Model, merk en prijs

Tot slot verschillen de spoelbakken van maatvoering, model en merk - en daarmee van prijs.

Smits Keukens heeft nagenoeg alle mogelijkheden in huis. De meest eenvoudige bak in het programma is de enkele unit, die diep of ondiep, rond of vierkant kan zijn, en al dan niet wordt geleverd met afdruipegedeelte. Wat uitgebreider, en dus meer mogelijkheden biedend, zijn de anderhalve en dubbele units met een bijpassend (los verkrijgbaar) inzetbakje, snijplank en/of servieskorf. Het nieuwste op dit gebied wordt al geen spoelbak meer genoemd, maar een 'multifunctioneel werkcentrum'. Een dergelijke spoelunit bestaat uit een grote en een kleinere spoelbak, die in een enkele eenvoudige handeling kan worden omgevormd tot één royale bak waarin met gemak een wok kan worden afgewassen. Ook hierbij zijn accessoires los verkrijgbaar. Smits Keukens levert al die varianten van de bekende merken, maar heeft ook een complete collectie spoelunits van het eigen merk. Deze units zijn van even hoge kwaliteit, maar kosten aanzienlijk minder.



Tip:

Een groot aantal spoelbakken kan geleverd worden met een kraangat. Een mooie kraan kunt u uitzoeken bij

Onderhoud

R.v.s.

De r.v.s.-spoelbak kunt u onderhouden door de unit dagelijks af te nemen met een spons en wat afwasmiddel. Bij vlekken van agressieve stoffen of om de bak meer glans te geven kunt u schuurmiddelen en/of -sponsjes gebruiken, bijvoorbeeld Staalfix. Roestaanslag kunt u daar ook mee verwijderen. Het gebruik van roestvrijstaalreinigers wordt afgeraden. Dezelfde coating die ter bescherming wordt aangebracht, kan namelijk ook plekken op het oppervlak veroorzaken.



Kunststof

Voor de dagelijkse reiniging kan een spons met wat afwasmiddel volstaan. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een hoofdwasmiddel; met bleekmiddel voor de witte bak, zonder bleekmiddel voor de gekleurde bak. Na deze reiniging zult u de spoelbak nog moeten uitwassen met veel water en moeten nadrogen. Kalkplekken kunnen worden behandeld met een azijnoplossing of een kalkontharder. Om de kunststof spoelbak nog langer mooi te houden, kunt u het eens per week behandelen door een willekeurig schoonmaakmiddel op te lossen in warm water en het sop een uur in de bak te laten weken. Daarna kunt u de bak weer spoelen met schoon water en nadrogen.



Adviezen voor gebruik en onderhoud

Als u er zeker van wilt zijn dat uw werkblad van goede kwaliteit is, let u dan op de volgende 3 punten:



1. Gebruik altijd onderzetters

De meeste moderne aanrechtbladen zijn bestand tegen warmte. De temperatuur van voorwerpen wordt echter dikwijls onderschat. Een pan die rechtstreeks van de hittebron komt bijvoorbeeld, kan een temperatuur hebben van meer dan 350 °C: hoog genoeg om elk blad aan te tasten. Bovendien koelen apparaten vaak minder snel af dan verwacht. Het is dan ook aan te bevelen altijd onderzetters te gebruiken wanneer u aan het aanrecht werkt, temeer daar brand- en schroeiplekken niet onder de garantie vallen. Uw keukenadviseur biedt degelijke onderzetters in een verscheidenheid aan materialen, vormen en merken; kijkt u ook bij de mogelijkheden van [Smits Keukens keukenaccessoires](#).



2. Werk standaard met snijplanken

Hoe krasbestendig uw blad ook is, snijdt u liever niet rechtstreeks op het bladoppervlak. Om beschadigingen die zich niet meer laten wegwerken te voorkomen kunt u beter met snijplanken werken, want krassen vallen niet onder de garantie. De keukenspecialzaak heeft voor u een breed assortiment snijplanken, onder meer van [Smits Keukens keukenaccessoires](#).



3. Test speciale onderhoudsmiddelen vooraf op een niet-zichtbare plek

Om hardnekkige vlekken te verwijderen, beschadigingen weg te werken of uw blad meer glans te geven zijn bij de specialzaak diverse speciale [onderhoudsmiddelen](#) te verkrijgen. Welke vloeistof het meest geschikt is voor uw blad kan uw keukenadviseur u vertellen. Test u in ieder geval elk speciaal middel vooraf op een onopvallende plaats op het blad. Breng de vloeistof daarbij niet rechtstreeks aan, maar met een doek, in verband met het risico van uitvloeiing. Werkt u ook altijd van buiten naar binnen om te voorkomen dat de plek groter wordt.

