



De Keukenwiki groeit

Keukenkennis is onmisbaar

Het gaat goed met de Keukenwiki: de onafhankelijke keukenkennisbank, die regelmatig aangevuld wordt met nieuwe, degelijke informatie. Niet alleen erg handig voor consument, retailer én redacteur van een keukenvakblad, maar het is ook een kans bij uitstek voor de branche om de eigen kennis, en daarmee het eigen imago een oppepper te geven.

Sinds de officiële start na de updating van de Keukenwiki, begin vorig jaar, is de website aan een succesvolle opmars bezig.

In het vorige nummer van vakblad DVK schreven we al over dit nuttige initiatief van INretail en

de drijvende kracht Olga Kuiper. In de komende nummers gaan we hiermee door, zodat we, samen met onze lezers, van afstand meegroeien met deze kennisbank.

Met inmiddels achttien ambassadeurs, waaronder fabrikanten, inkooporganisaties en (franchise-) ketens, kun je constateren dat het initiatief wordt gedragen door de branche. En er zijn meer ambassadeurs op komst. Olga Kuiper liet ons weten dat ze met verschillende partijen in gesprek is. Voor de Keukenwiki zijn ambassadeurs onontbeerlijk.

Zij bieden ondersteuning met een bedrag van vijftienhonderd euro per jaar. Voor dat geld kan de website worden onderhouden en wekelijks worden aangevuld. De ambassadeurs zelf krijgen zichtbaarheid op de website met deeplinks naar de eigen website en hebben bovendien met korting toegang tot de leeromgeving die verbonden is aan de Keukenwiki. Toetsvouchers, gericht op specifieke onderwerpen, kunnen door de ambassadeurs gratis worden afgenomen.

Onderwijs Olga Kuiper: "Gedegen kennis is onmisbaar voor iedereen die zich met keukens bezighoudt. Door professionals de kans te geven om met onafhankelijke informatie hun kennis en daarmee hun zelfvertrouwen te vergroten, krijgt de branche het imago dat hij verdient en krijgt de consument de keukens die echt bij hem past. Onze toetsvouchers worden door verschillende bedrijven afgenomen. Een grote franchiseketen heeft er al veel aangevraagd en zegt er erg tevreden mee te zijn. Dat horen we natuurlijk graag".

Om ook in de toekomst dat zelfvertrouwen en de onafhankelijke kennis in de branche te waarborgen heeft de Keukenwiki besloten om ook het onderwijs bij de kennisbank te betrekken. Kuiper: "Aangezien de keukenwiki schoolverlaters van het HMC (het Hout- en Meubileringscollege, met locaties in Amsterdam en Rotterdam) graag wil aanmoedigen om in de keukenbranche te komen werken, hebben we onze toetsen gratis ter beschikking gesteld aan de leerlingen van het HMC".

Toetsvoucher Wie benieuwd is naar de toetsen van de Keukenwiki (en naar zijn of haar eigen kennisniveau) kan voor veertig euro een toetsvoucher opvragen en aan de slag gaan. Of een paar maanden geduld opbrengen: in het volgende nummer van vakblad DVK hopen we zelf de toetsen - en onze eigen keukenkennis - te gaan uittesten. We zijn benieuwd! Hieronder een klein hoofdstukje uit de Keukenwiki over werkbladen, tot stand gekomen mede dankzij de bijdragen van ambassadeurs Dekker en Feniks/Arpa. Lees het en ga voor jezelf na: wist je alles al? keukenwiki.nl

KEUKENWIKI



Onderwerp

Keukenapparatuur
Keukenkasten
Keukenaccessoires
Keukenwerkbladen

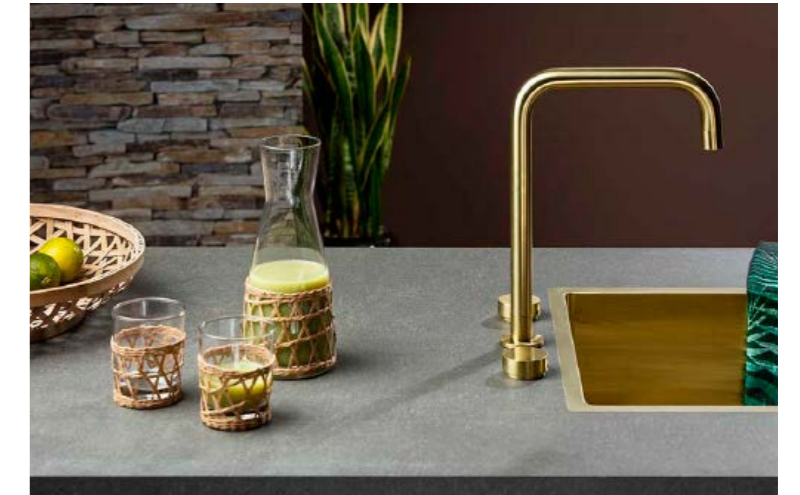
Nieuwsbrief

Februari 2022
November 2021
Augustus 2021
Mei 2021
Februari 2021

Wikhulpmiddelen

Speciale pagina's

Laminaat werkbladen



Compact laminaat

Compact laminaat, ook wel bekend als volkern is een massieve kunststof en wordt ook wel Massief HPL, Volkunststof of Trespa genoemd. De kern is een 10 mm dik compact-laminaat. Het bestaat uit meerdere met fenolhars doordrenkte lagen kraftpapier die onder hoge druk en temperatuur zijn samengeperst. Dit wordt ook wel 'massief laminaat' genoemd. De bovenste laag is het decorpapier, wat de kleur bepaalt. De kern is in de meeste gevallen zwart, maar kan bij de witte kleur ook in het wit worden gemaakt. Zowel de boven- als onderzijde hebben dezelfde kleur.

Eigenschappen

- Unieke kleuren met meer reliëf, waardoor hout- en steenrepro's nog echter lijken.
- 10 mm massief blad mogelijk (kan niet in HPL).
- Even kras- en slijtvast als HPL.
- Watervast dankzij het gesloten oppervlak.
- Stevig en compact, waardoor stootvaster dan HPL.
- Mogelijk om daarvoor ontworpen gasbranders direct op het werkblad te bevestigen.
- Hygiënisch en eenvoudig te reinigen.

Nadelen

- Materiaal is niet krasvast en hittebestendig; gebruik daarom altijd snijplanken en onderzetters.
- Bladen in donkere kleuren zijn niet krasgevoeliger dan andere kleuren, maar de krassen zijn eerder zichtbaar.
- Bij de matte kleuren zijn vingerafdrukken eerder zichtbaar.
- Door de diepere oppervlaktestructuur vraagt het schoonmaken een intensievere en regelmatigere aanpak.