

## ENTRETIEN & RECOMMANDATIONS

### Comptoirs en Granit

Version : 27-10-21  
Page 1 / 2

Merci de nous avoir confié la fabrication de vos comptoirs. Vous trouverez ci-dessous les mesures qui vous permettront de profiter pleinement de votre nouvelle acquisition. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou information additionnelle

- 1) Retirer la pellicule de plastique qui protège la surface de vos comptoirs;
  - a. S'il y a des résidus de colle (cernes), les frotter avec un linge doux imbibé d'alcool à friction;
- 2) Nettoyer les comptoirs avec le Nettoyant # N323 inclus dans la trousse d'entretien.
  - a. Vaporiser le nettoyeur sur toute la surface et essuyer avec un linge mouillé, légèrement essoré. Assécher avec un linge sec.

#### COMMENT SCELLER VOS COMPTOIRS DE GRANIT :

Vos comptoirs de granit ont été scellés en usine, mais en raison du haut taux d'humidité présent au moment de la fabrication ils doivent être scellés à nouveau après un délai de 36 - 48 heures suivant leur installation.

- 3) Pour sceller vos comptoirs de granit, utiliser le Scellant PS-470 (produit écologique à base d'eau).
  - a. Verser une bonne quantité du produit directement sur la surface du comptoir et la répartir uniformément, sans frotter, à l'aide du tampon à récurer inclus dans la trousse. Ne pas oublier les rebords et la découpe d'évier.
  - b. Laisser pénétrer pendant 15 - 20 minutes durant lesquelles vous repasserez le tampon sur la surface à quelques reprises pour bien répartir le scellant. *NE PAS laisser le produit sécher sur la surface.* N'hésitez pas à en ajouter un peu si certaines zones semblent s'assécher plus rapidement. Une fois le délai écoulé, essuyer la surface, une section à la fois, à l'aide d'un linge doux, puis essuyer à nouveau avec un 2<sup>e</sup> linge ou des essuie-tout pour enlever tout résidu, puis assécher complètement. Passer à la section suivante.
  - c. Le lendemain il est recommandé d'appliquer un 2<sup>e</sup> traitement aux portions de comptoirs situées de part et d'autre de la cuisinière pour une protection additionnelle.
  - d. Il est recommandé de traiter ses comptoirs tous les deux (2) ans pour une meilleure imperméabilisation.

#### ENTRETIEN NORMAL :

Utiliser le Nettoyant # N323 ou un mélange d'eau et de savon doux (ex.: détergent à vaisselle).

Ajouter quelques gouttes de détergent à vaisselle dans une bouteille à vaporiser de 500ml remplie d'eau. Vaporiser cette solution sur les comptoirs puis essuyer la surface avec un linge mouillé pour enlever tout dépôt ou tache.

## ENTRETIEN & RECOMMANDATIONS

### Comptoirs en Granit

Version : 27-10-21  
Page 2 / 2

#### TACHES SUPERFICIELLES D'ORIGINE ALIMENTAIRE :

Utiliser un mélange composé d'une part d'eau pour une part de javellisant ou alcool à friction (sans dilution). Imbiber un chiffon blanc propre et l'appliquer sur la tache. Laisser agir 5 -10 minutes, essuyer puis rincer et assécher. Pour des taches plus tenaces laisser agir toute la nuit.

#### Mises en garde :



L'emploi de produits ou ustensiles de nature abrasive<sup>(1)</sup> tels que poudre à récurer, tampon à récurer, savons détersifs ou produits nettoyants du commerce pourrait endommager le lustre de vos comptoirs.

Éviter également les produits à base d'huile (pétrole), d'ammoniaque<sup>(2)</sup>. L'usage de ces produits pourrait causer des dommages permanents non couvert par aucune garantie.

<sup>(1)</sup> Ex.: Vim, L'Effaceur magique M. Net, Tampons S.O.S, etc.

<sup>(2)</sup> Ex. : Tous les nettoyeurs à vitre (Windex, Ajax, Spic & Span, etc...)

#### AUTRES RECOMMANDATIONS :

1. Éviter de découper les aliments directement sur la surface de granit car vous risquez de gâter la lame de vos couteaux. Utilisez une planche à découper.
2. Les égratignures causées par l'usage répété de couteaux sont exclus de toute garantie.
3. Ne déposez pas des plats en verre (ex: pyrex, corning ware) chauds directement sur les comptoirs sinon vos plats risquent d'éclater. Utilisez un sous-plat.