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 nettoyant sur toute la surface et essuyer avec un linge mouillé, légèrement essoré. Assécher avec un linge sec.

COMMENT SCELLER VOS COMPTOIRS DE MARBRE OU CALCAIRE:

Vos comptoirs de marbre ou calcaire 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 marbre ou calcaire, 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, <u>une section à la fois,</u> à l'aide d'un linge doux, puis essuyer à nouveau avec un 2e 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 2e 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. Essuyer à nouveau avec un chiffon sec pour enlever tout résidu.

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 linge et l'appliquer sur la tache. Laisser agir 5 -10 minutes, essuyer puis rincer et assécher. Pour des taches plus tenaces, laissez agir toute la nuit.

Les comptoirs en MARBRE ou CALCAIRE nécessitent une attention particulière.

VOICI QUELQUES RECOMMANDATIONS À RETENIR :

Sous-verre: Déposer les verres (surtout ceux contenant des jus, vins ou boissons alcoolisées) sur des sous-verres pour prévenir les cernes et taches.

Dégâts (renversements): Éponger avec un essuie-tout. Asperger d'eau et de savon doux puis rincer à fond. Assécher à l'aide d'un chiffon doux. Répéter au besoin.

L'usage des produits ci-dessous pourrait causer des dommages permanents non couverts par aucune garantie.

Les produits contenant du CITRON, du VINAIGRE ou autres ACIDES risquent de dépolir la surface ou de laisser des traces. (Ex.: Détergent biologique ou nettoyant multi-usages fait maison ou du commerce.

Les POUDRES ET CRÈMES À RÉCURER contiennent des abrasifs qui risquent d'égratigner la surface. Ex.: Vim, L'Effaceur magique M. Net, Tampons S.O.S, etc.

Les produits à base d'huile (pétrole) ou d'ammoniaque sont également à éviter. Ex. : Tous les nettoyants à vitre (Windex, Ajax, Spic & Span, etc.)

Les PRODUITS SERVANT À ÉLIMINER LA ROUILLE ET LES NETTOYANTS À CUVETTES peuvent également causer des dommages au scellant. Ex. : CLR, etc.

Suivez ce lien pour accéder à la liste complète des recommandations d'entretien *(anglais seulement)*

www.marble-institute.com/consumers/care.cfm

Member MARBLE INSTITUTE of America

AUTRES RECOMMANDATIONS :

1. Éviter de découper les aliments directement sur la surface de vos comptoirs, car vous risquez d'égratigner celle-ci en plus de gâter la lame de vos couteaux. Utilisez une planche à découper.
2. Bien que les comptoirs en marbre ou calcaire puissent être repolis une fois égratignés, les dommages de cette nature 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.