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 un mélange d'eau et de savon doux (ex.: détergent à vaisselle) ou avec le Nettoyant # N323 (vendu en salle de montre et aux bureaux administratifs).

   a. Option 1 : 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.

   b. Option 2 : Vaporiser le nettoyant #N323 sur toute la surface et essuyer avec un linge mouillé, légèrement essoré. Assécher avec un linge sec.

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 chiffon blanc propre 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.

MISES EN GARDE :

Mises en garde :

L'emploi de produits ou ustensiles de nature abrasive(1) 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(2) ou contenant du citron(3) et/ou du vinaigre(3).

L'usage de ces produits pourrait causer des dommages permanents non couverts par aucune garantie.

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

(2) Ex. : Tous les nettoyants à vitre (Windex, Ajax, Spic & Span, etc…)

(3) Ex.: Détergent biologique ou nettoyant multi-usages fait maison ou du commerce.

AUTRES RECOMMANDATIONS :

1. Éviter de découper les aliments directement sur la surface de quartz car vous risquez d'égratigner celle-ci en plus de gâter la lame de vos couteaux. Utilisez une planche à découper.
    a. Les comptoirs de quartz peuvent rarement être repolis une fois égratignés et les dommages de cette nature sont exclus de toute garantie.
2. 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.
3. Selon les fabricants de quartz, ce matériau résisterait à une chaleur de 350°F. Nous préférons tout de même recommander l'usage d'un sous-plat pour tout plat ou casserole venant d'être retiré du four ou du feu. Les dommages causés par un plat chaud ne sont couverts par aucune garantie.