

Instructions d'entretien pour votre plan de travail de cuisine en pierre naturelle

Un revêtement en pierre naturelle n'est pas seulement noble et esthétique, il est aussi très pratique et facile à entretenir. Chaque plan de travail a été créé il y a des millions d'années par la nature et possède donc une couleur, structure et un design uniques. Les petites piqûres, inclusions ou pores font partie de la roche et sont la signature de la nature.

Afin de conserver le plus longtemps possible l'aspect esthétique de votre plan de travail, nous vous invitons à respecter les points suivants :

Protection

- Grâce à une imprégnation unique dans notre atelier, toutes les surfaces en pierre naturelle sont traitées avec un procédé antitache spécial.
- Cela réduit le risque de taches tout en simplifiant le nettoyage au quotidien.
- Toutefois l'huile, le café, les éclaboussures de graisse et le vinaigre doivent être éliminés rapidement, si l'on veut éviter que la pierre s'assombrisse en fonction de sa capacité d'absorption.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de manipulation non conforme ou d'application de produits inappropriés et aucune réclamation ne sera acceptée.
- Nous vous proposons également un produit spécial prêt à l'emploi qui complète les composants de protection pour l'imprégnation.
- Les résidus de calcaire peuvent être évités en frottant le plan de travail à sec après utilisation.
- Ne pas utiliser de détartrant sur la pierre (Durgol).
- Pour les taches de calcaire tenaces, nous vous recommandons un nettoyant anticalcaire prêt à l'emploi.
- Les produits et tampons abrasifs peuvent rayer la surface de manière irréversible.
- Si vous apercevez après des années d'usage que l'eau ne perle plus en surface mais pénètre dans la pierre, il faut renouveler l'imprégnation.

Utilisation

- **Les casseroles chaudes** ne doivent pas être placées directement sur le plan de travail, car la chaleur concentrée peut engendrer des tensions locales qui, dans de rares cas, peuvent provoquer des fissures ou des taches de brûlures irréversibles.
- Nous vous recommandons d'utiliser une planche pour couper les aliments, ce qui évitera également à vos couteaux de s'émousser.

Nettoyage/entretien

- Pour l'entretien quotidien, nettoyez votre plan de travail à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle sans acide citrique qui dégrade la pierre.

- Nous vous conseillons pour cela de toujours utiliser le produit ayant servi à la première imprégnation.
- Vous pouvez obtenir chez nous le produit d'imprégnation ainsi que les produits d'entretien pour pierre naturelle.

Pour toutes autres questions nous sommes à votre disposition.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre revêtement en pierre naturelle.



Granit- und Marmorwerk Bösinghen

info@granit-marmor.ch
granit-marmor.ch
031 747 64 54