



Avant d'utiliser vos comptoirs en granit vous devez procéder à l'application du scellant inclus dans la trousse d'entretien Granit Plus qui vous a été remise lors de l'installation de vos comptoirs.

Veillez suivre les instructions du fabricant telles que détaillées sur l'étiquette du scellant **PS-470**.

Entretien normal : Utilisez notre **Nettoyant Tout Usage #N313** 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.

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

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

⁽²⁾ 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 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.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question.