



Avant d'utiliser vos comptoirs en marbre, quartzite ou calcaire 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 : Utiliser 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.

Les comptoirs de cuisine ou de salles de bain en **MARBRE, QUARTZITE ou CALCAIRE** nécessitent une attention particulière.

Voici donc 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.

Dégats (renversements): ÉPONGER avec un essuie-tout. Ne pas essuyer pour éviter d'étendre davantage. Asperger d'eau et de savon doux puis rincer à fond. Assécher à l'aide d'un chiffon doux. Répéter au besoin.

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 nettoyeurs à vitre (Windex, Ajax, Spic & Span, etc...)

Les PRODUITS SERVANT À ÉLIMINER LA ROUILLE ET LES NETTOYANTS À CUVETTES peuvent également causer des dommages à la pierre.

Mise en garde :



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

PRODUITS À ÉVITER



Suivez ce lien pour accéder à la liste complète des recommandations d'entretien (*anglais seulement*)
www.marble-institute.com/consumers/care.cfm



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, quartzite 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.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question.