

**Entretien normal :** Nettoyer avec 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<sup>(1)</sup> 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<sup>(2)</sup> ou contenant du citron<sup>(3)</sup> et/ou du vinaigre<sup>(3)</sup>. L'usage de ces produits pourrait causer des dommages permanents non couvert par aucune garantie.

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

<sup>(2)</sup> Ex. : Tous les nettoyeurs à vitre (Windex, Ajax, Spic & Span, etc...)

<sup>(3)</sup> 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.
2. Les comptoirs de quartz peuvent rarement être repolis une fois égratignés et 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.
4. 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.

**N'hésitez pas à nous contacter pour toute question.**