

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 le **Nettoyant # N323** inclus dans la trousse d'entretien.
 - a. Vaporiser le nettoyant sur toute la surface et essuyer avec un linge mouillé, légèrement essoré. Assécher avec un linge sec.

COMMENT SCELLER VOS COMPTOIRS DE GRANIT :

Vos comptoirs de granit ont été scellés en usine, mais en raison du haut taux d'humidité présent au moment de la fabrication ils doivent être scellés à nouveau dans un délai de **36 - 48 heures suivant leur installation**.

- 3) Pour sceller vos comptoirs de granit, utiliser le **Scellant PS-470** (produit écologique à base d'eau).
 - a. Verser une bonne quantité du produit directement sur la surface du comptoir et la répartir uniformément, sans frotter, à l'aide du tampon à récurer inclus dans la trousse. Ne pas oublier les rebords et la découpe d'évier.
 - b. Laisser pénétrer pendant **15 - 20 minutes** durant lesquelles vous repasserez le tampon sur la surface à quelques reprises pour bien répartir le scellant. **NE PAS laisser le produit sécher sur la surface**. N'hésitez pas à en ajouter un peu si certaines zones semblent s'assécher plus rapidement. Une fois le délai écoulé, essuyer la surface, une section à la fois, à l'aide d'un linge doux, puis essuyer à nouveau avec un 2^e linge ou des essuie-tout pour enlever tout résidu, puis assécher complètement. Passer à la section suivante.
 - c. Le lendemain il est recommandé d'appliquer un 2^e traitement aux portions de comptoirs situées de part et d'autre de la cuisinière pour une protection additionnelle.
 - d. Il est recommandé de traiter ses comptoirs tous les **deux (2) ans** pour une meilleure imperméabilisation.

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.

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 linge et l'appliquer sur la tache. Laisser agir **5 -10 minutes**, essuyer puis rincer et assécher. Pour des taches plus tenaces laisser agir toute la nuit.

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 répété 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.