

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**.
 - a. Vaporiser le nettoyant sur toute la surface et essuyer avec un linge mouillé, légèrement essoré. Assécher avec un linge sec.

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. Essuyer à nouveau avec un chiffon sec pour enlever tout résidu.

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 :**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⁾ ou contenant du citron⁽³⁾ et/ou du vinaigre⁽³⁾.

L'usage de ces produits pourrait causer des dommages permanents non couverts 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...)

⁽³⁾ 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.
 - a. Les comptoirs de quartz peuvent rarement être repolis une fois égratignés et **les dommages de cette nature sont exclus de toute garantie.**
2. 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.
3. 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.**