
Conseil d'utilisation et d'entretien

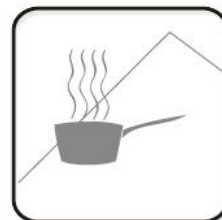


Les plans de travail en GRANIT possèdent l'ensemble des caractéristiques idéal à l'utilisation quotidienne de votre cuisine ou de votre salle de bain. Afin de garder votre plan de travail en de bonnes conditions le plus longtemps possibles, nous vous invitons à suivre les conseils suivants :

Restez Zen !



Les plans de travail en GRANIT sont résistants à l'ensemble des produits alimentaires utilisés quotidiennement. Un simple nettoyage suffira à vous en débarrasser de tâches éventuelles après chaque utilisation.



Le GRANIT ne brûle pas et n'émet pas de fumées ou de substances toxiques lorsqu'il est soumis à des températures élevées. Il vous permet de supporter directement des ustensiles de cuisine chauds tels que des poêles à frire ou des casseroles sans aucun dommage.

Prévenez les rayures



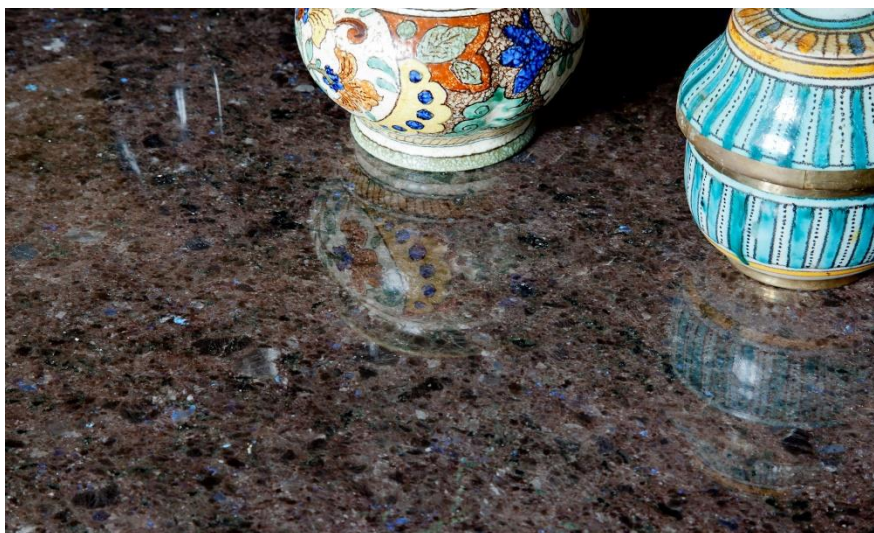
Sa composition fait du GRANIT un matériel très résistant aux rayures, mais pour une meilleure conservation nous vous conseillons d'utiliser une planche à découper pour mieux protéger la surface. IL est recommandé d'éviter les chocs violents liés à l'utilisation d'un hachoir ou de tout objet contondant ainsi que les couteaux en céramique.

Évitez les gros chocs!



Les matières les plus résistantes comme les plans de travail en GRANIT ne sont pas à l'abri d'un choc violent ou de la chute d'un objet contondant. Veillez à éviter les impacts près de l'évier et en particulier sur les arêtes des chants qui sont les parties les plus fragiles.

Un entretien quotidien particulièrement facile



Pour nettoyer votre plan en GRANIT au quotidien, il suffit de le nettoyer avec une éponge humectée d'eau et de savon et de le sécher avec un papier absorbant ou un chiffon sec. Si vous remarquez des tâches de calcaire, passez une lavette imbibée d'eau et d'un produit anticalcaire dilué ou du vinaigre blanc et frottez doucement. Laissez agir le produit pendant quelques minutes, puis nettoyez avec un chiffon humide. Terminez en séchant avec du papier absorbant et en prenant soin de vérifier qu'il ne reste pas de produit sur le plan de travail.

En cas de tâches résistantes



Pour les tâches plus résistantes, passez une lavette imbibée d'eau et d'un produit type pierre d'argent ou crème à récurer (type CIF) et frottez doucement. Laissez agir le produit pendant quelques minutes, puis nettoyez avec un chiffon humide. Terminez en séchant avec du papier absorbant toujours en prenant soin de vérifier qu'il ne reste pas de produit sur le plan de travail.