

Instructions d'entretien pour votre plan de travail de cuisine en pierre naturelle

Félicitation pour votre décision.

Un revêtement en pierre naturelle n'est pas seulement noble et esthétique, il est aussi très pratique et facile à entretenir. Chaque plan de travail a été créé il y a des millions d'années par la nature et possède donc une couleur, structure et un design uniques. Les petites piqûres, inclusions ou pores font partie de la roche et sont la signature de la nature. Afin de conserver le plus longtemps possible l'aspect esthétique de votre plan de travail, nous vous invitons à respecter les points suivants:

Protection:

Grâce à une imprégnation unique dans notre atelier, toutes les surfaces en pierre naturelle sont traitées avec un procédé antitache spécial (non nocif). Cela réduit le risque de taches tout en simplifiant le nettoyage au quotidien. Toutefois les tâches d'huile et les éclaboussures de graisse doivent être éliminées rapidement, si l'on veut éviter un assombrissement de la pierre, selon son pouvoir absorbant.

Important:

Les casseroles chaudes ne doivent pas être placées directement sur le plan de travail, car la chaleur concentrée peut engendrer des tensions locales qui, dans de rares cas, peuvent provoquer des fissures ou des taches de brûlures irréversibles. Pour préserver vos couteaux, nous vous recommandons d'utiliser une planche pour couper les aliments.

Nettoyage / entretien:

Pour l'entretien quotidien, nettoyez votre plan de travail à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle sans acide citrique qui dégrade la pierre. Les abrasifs et les éponges à récurer causent des rayures.

Nous vous proposons également un produit spécial prêt à l'emploi HMK 301, qui complète les composants de protection pour l'imprégnation HMK.

Résidus de calcaire

Les résidus de calcaire peuvent être évités en frottant le plan de travail à sec après utilisation.

Ne pas utiliser de détartrant sur la pierre.

Pour les tâches de calcaire tenaces, nous vous recommandons pour votre pierre naturelle le nettoyeur sanitaire HMK 158.

Taches de graisse:

Si une tache de graisse apparaît toutefois, traitez-la de la manière suivante:

Achetez chez nous les produits appropriés ou mélangez de l'acétone et de la terre de Sommières jusqu'à obtenir une pâte que vous appliquez sur la tache de graisse, laissez sécher pendant la nuit puis essuyez. (Les deux produits sont disponibles en droguerie).

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre plan de travail en pierre naturelle!