

GUIDE D'ENTRETIEN

Granit, Quartz et Céramique

De manière générale, la pierre en plan de travail de cuisine ne nécessite quasiment aucun entretien. Bien que les minéraux présents dans la pierre résistent aux rayures, il est recommandé de toujours utiliser une planche à découper pour protéger la surface.



- **Entretien quotidien**

Vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse, un savon neutre ou du vinaigre blanc avec une éponge en microfibre afin qu'il n'y ait pas de traces derrière l'éponge.

- **Lorsqu'il y a une trace résistante**

Vous pouvez utiliser du Cif crème avec une éponge ou bien avec une éponge magique de la marque Mr Propre. Les traces d'eau ou de calcaires peuvent être facilement retirées avec un produit ménager ou bien avec du vinaigre blanc.

- **Hydrofuge Pour les pierres naturelles (granit ou marbre)**

Lorsque vous observez un filet d'eau derrière l'éponge, votre pierre naturelle nécessite un hydrofuge. Nous vous conseillons d'utiliser un produit spécialisé pour l'entretien de la pierre (marque Akemi ou Lithofin). Le protocole d'application est disponible sur le flacon du produit ou bien sur leur site internet. Le quartz et la céramique présentent une porosité quasi nulle, ils ne nécessitent aucun traitement et garantissent une absorption nulle des liquides.

- **Résistance thermique**

Les plans de travail en granit et en céramique offrent une résistance à la chaleur d'un plat chaud qui sort du four ou de la plaque électrique non négligeable. Par contre le quartz doit toujours être accompagné d'un dessous de plat.

- **Contact avec les produits chimiques**

Ne pas utiliser sur la surface : javel, produit contenant du chlore, acide fluorhydrique, dissolvant de vernis, éponge en métal, acides visant à déboucher les canalisations.

