

## Conseils d'utilisation

### Granit

Les caractéristiques naturelles du granit font que celui-ci est très résistant aux agents chimiques, à l'abrasion et à la chaleur.

Son état de surface peut présenter de petites irrégularités ou des micro-fissures qui sont propres à la nature même du matériau.

La porosité du granit étant très faible, il offre une bonne protection contre la formation de taches. Toutefois, certains matériaux peuvent être plus sensibles aux graisses et à certains produits colorés pouvant pénétrer par capillarité, notamment les granits structurés, les pores étant plus ouverts que ceux des granits polis.

**Tous nos plans de travail sont traités avec un produit hydrofuge de qualité assurant une protection efficace contre ce phénomène naturel.** Toutefois, il faut veiller à nettoyer rapidement les graisses et autres produits susceptibles de le tacher.

Lors du nettoyage, il faut **éviter d'utiliser des produits trop agressifs ou abrasifs.**

Il est recommandé de nettoyer le plan de travail régulièrement à l'aide de savon doux ou de détergents pour vitres sans colorant, notamment près des éléments de cuisson, la chaleur favorisant la pénétration des graisses provoquant ainsi l'apparition de zones plus sombres.

Les dépôts de calcaire peuvent être nettoyés à l'aide de vinaigre de nettoyage dilué à l'eau ou, dans les cas extrêmes, par l'utilisation d'un produit anticalcaire dilué qui doit être abondamment rincé à l'eau claire après son application.

Extrêmement résistant à la compression, le granit n'offre qu'une très faible tolérance à la flexion. Les parties affaiblies par des découpes (cuisson ou évier par exemple) ne supporteront pas un poids ou des contraintes physiques excessives.

### Quartz agglomérés

De par sa composition et son mode de fabrication, ce matériau offre une bonne résistance aux attaques d'agents chimiques usuellement utilisés en cuisine (jus de citron, vinaigre, produits ménagers...), à l'absorption pouvant provoquer des taches (huiles, jus de fruits, café, thé...) et à la prolifération de moisissures et bactéries.

Afin de conserver l'esthétique de votre plan de travail, il faut **veiller à ne pas déposer de récipients ou d'objets chauds directement sur la surface.** Bien que se rayant difficilement, il est recommandé de ne pas utiliser d'objets tranchants mais d'utiliser une planche à découper.

Il n'est pas exclu qu'avec le temps, une certaine patine se forme.

Les surfaces mates demandent plus d'entretien que les surfaces brillantes, les traces de doigts, résidus graisseux, traces d'eau etc. sont plus résistantes et plus visibles que sur les surfaces polies.

Il est recommandé d'effectuer un nettoyage quotidien à l'eau tiède ainsi qu'avec du savon doux ou du produit à vaisselle en prenant soin de sécher ensuite soigneusement les surfaces.

L'utilisation occasionnelle de produit à vitre permettra l'élimination d'éventuels résidus de savon.

Pour les résidus secs et tenaces, il est conseillé de verser de l'eau savonneuse sur la partie affectée, laisser agir quelques minutes, frotter ensuite avec une éponge douce (adaptée aux surfaces vitrocéramiques) puis rincer à l'eau claire et sécher soigneusement la surface.