

## Plans de travail

1. Conseils d'entretien pour les plans de travail en stratifié-bois .....	2
2. Conseils d'entretien pour les plans de travail en granit.....	3
3. Conseils d'entretien pour les plans de travail en Céramique.....	4
4. Conseils d'entretien pour les plans de travail en Quartz.....	6



# Plans de travail

## 1. Conseils d'entretien pour les plans de travail en stratifié-bois



Les plans de travail servent à la préparation des repas et ne peuvent pas être utilisés comme surfaces à découper car les couteaux peuvent laisser des entailles dans chaque matériau, donc même dans le revêtement du stratifié. Il est préférable d'utiliser des planches à découper en bois, plastique, granit etc. Le bord inférieur de la vaisselle en porcelaine et faïence n'est pas émaillé. En poussant la vaisselle sur le plan de travail, il y a un risque de le rayer légèrement.

Il ne faut pas poser de casseroles chaudes, poêles ou autres objets chauds sur le plan de travail. Servez-vous toujours d'un dessous-de-plat ou de supports en granit !

Il faut ouvrir le lave-vaisselle seulement 20 minutes après la fin du programme, afin que le vapeur puisse condenser dans le lave-vaisselle. Si vous avez besoin de quelque chose d'urgence : ouvrez la porte du lave-vaisselle complètement, prenez ce dont vous avez besoin et refermez la porte complètement. (Pas seulement mettre la porte contre)

A côté des raccords des plans de travail, sur le pourtour de la plaque de cuisson, à côté de la découpe de l'évier il faut éviter de l'eau stagnante et de la vapeur. Les flaques d'eau qui se trouvent dans ces endroits doivent être séchées tout de suite, sinon sur le long terme on peut avoir des dommages comme le gonflement du plan de travail. Des joints élastiques doivent, en fonction de l'intensité d'utilisation, être renouvelés régulièrement.

Nettoyer les plans de travail avec des détergents ménagers courants (pas de produit à récurer et les nettoyants à base de silicone et contenant des produits gras !). En fonction du degré de salissure, diluez ce détergent dans l'eau et imprégnez un chiffon doux. Rincez avec un chiffon humide et essuyez le plan de travail.

En général, respectez les consignes suivantes :

Il faut éliminer immédiatement les liquides stagnants sur les plans de travail, notamment sur les joints collés.

# Plans de travail

## 2. Conseils d'entretien pour les plans de travail en granit



Tous les granits ont un taux de porosité différent. Ainsi, afin d'éviter des désagréments et pour garder le plus longtemps possible le même éclat de votre plan de travail, nous vous conseillons de :

1) Employer un produit d'imprégnation à chaque fois que vous remarquerez une absorption de liquide sur votre plan en granit. Ce type de produit sous forme liquide est facile à employer, vous le trouverez auprès de certains fournisseurs tels que Richner SA – Glasson SA - Gétaz Romang SA.

**N.B.** tous nos plans de travaux en granit sont déjà traités une première fois à l'usine et une deuxième fois avant la pose, rien n'empêche que ce traitement, avec le temps et selon la porosité de votre granit, s'évapore et donc nécessite des traitements ultérieurs.

2) Eviter d'employer des produits tels que Viacal, Durgol ou tous produits similaires dans le but d'éliminer le calcaire, car de tels produits très agressifs peuvent très certainement dépolir en partie le granit se trouvant en proximité de votre mélangeur et évier. Ainsi, nous conseillons d'employer des produits à base de vinaigre ou tout simplement du vinaigre à salade afin d'éliminer le calcaire.

3) Tous les granits flammés brossé / leather / satiné, sont traités avec un produit spécial effet mouillé. Lors du nettoyage, employer uniquement des produits vaisselle standard.

# Plans de travail

## 3. Conseils d'entretien pour les plans de travail en Céramique



Ces conseils conviennent pour les plans de travail Dekton, Lapitec et Neolite.

Utiliser un chiffon en microfibre pour éliminer la poussière de la surface.

Le plan en Céramique peut être nettoyé à l'eau chaude, à laquelle on peut éventuellement ajouter le produit Fila Cleaner ou un nettoyant neutre similaire, selon les doses conseillées par le fabricant. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon. Pour un résultat optimal, il est conseillé d'éliminer immédiatement les taches sans les laisser sécher.

### Ce qu'il faut éviter

Ne pas utiliser de cires, de savons huileux, d'agents imprégnés ou d'autres traitements. Certains nettoyants disponibles sur le marché contiennent des cires ou des additifs polissants qui, après quelques applications, peuvent laisser une patine huileuse sur la surface, ce qui compromettrait le nettoyage et l'esthétique de la Céramique.

Ne pas utiliser de couteaux en céramique ni d'autres objets dont la dureté peut être comparée à la Céramique, ce qui pourrait compromettre la surface. Ne pas utiliser d'éponges abrasives susceptibles d'égratigner la surface ; préférer les éponges du type Scotch-brite anti-rayures (en bleu clair). Ne pas heurter le matériau avec des objets en métal, pointus ou lourds qui pourraient ébrécher ou, parfois, casser irrémédiablement le matériau. Ne pas oublier que les bords sont les éléments les plus sensibles du plan.

### Nettoyage en profondeur

Si le nettoyage régulier n'est pas suffisant, suivre des procédures spécifiques, selon la nature des taches ; dans ce cas-ci, l'utilisation des produits agressifs préconisés ne compromet pas la beauté du plan. Il est conseillé d'éliminer la tache au plus tôt, car sa permanence sur la surface est fondamentale.

**Astuce :** Commencer le nettoyage sur une petite zone de la surface, pour s'assurer du résultat avant l'application complète. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique ou de soude caustique concentrés, ni de produits contenant l'acide fluorhydrique et ses dérivés.

Comment éliminer la saleté ? Prenez note des explications ci-après et consultez le tableau dans la page suivante.



### Chiffon humide

Appliquer le nettoyant sur la tâche et laisser agir selon le temps indiqué par le producteur.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon propre.



### Éponge non abrasive

Appliquer le nettoyant et laisser agir selon le temps indiqué par le producteur. Utiliser alors une éponge non abrasive imbibée et effectuer des mouvements circulaires sur la surface complète à nettoyer. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon propre.

# Plans de travail



## Éponge scotch-brite anti-rayures humide

Appliquer le nettoyant et laisser agir selon le temps indiqué par le producteur. Utiliser alors une éponge non abrasive imbibée et effectuer des mouvements circulaires sur la surface complète à nettoyer. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon propre. Cette méthode ne doit être utilisée qu'en cas de nécessité réelle.



## Brosse à poils souples de crin ou en plastique

Appliquer le nettoyant sur la tâche et laisser agir selon le temps indiqué par le producteur. Utiliser une brosse à poils souples de crin ou en plastique, en frottant sur la surface. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon propre.

TACHES	TYPE DE DÉTERGENT	SURFACES LISSES	SURFACES STRUCTURÉES
DÉPÔTS CALCAIRES	NETTOYANT DÉGRAISSANT (du type Fila Deterdek)	 ÉPONGE SCOTCH-BRITE ANTI-RAYURES HUMIDE	 BROSSE À POILS SOUPLES DE CRIN OU EN PLASTIQUE
SIGNES D'ALUMINIUM			
CRAYON À PAPIER			
GRAISSE	NETTOYANT DÉGRAISSANT (du type Fila PS87)	 CHIFFON HUMIDE	 ÉPONGE NON ABRASIVE
CAFÉ			
GLACE			
JUS DE FRUITS			
SANG			
VIN			
BIÈRE			
ENCRE			
NICOTINE			
URINE ET VOMISSEMENT			
STYLO-FEUTRE			
COCA COLA			
TEINTURE POUR CHEVEUX			
CAOUTCHOUC			
CHEWING-GUMS			
ROUILLE	NETTOYANT DÉSINCRUSTANT (du type Fila No Rust)	 ÉPONGE SCOTCH-BRITE ANTI-RAYURES HUMIDE	 BROSSE À POILS SOUPLES DE CRIN OU EN PLASTIQUE
SILICONE	NETTOYANT SPÉCIFIQUE POUR ÉLIMINER LA SILICONE (du type Fila Zero Sil)		
CIRE DE BOUGIE	SOLVANT (du type Fila Solv)		



# Plans de travail

## 4. Conseils d'entretien pour les plans de travail en Quartz



Les plans de travail en quartz est un matériel résistant et qui ne s'altère pas avec les taches le plus communes (vin, citron, café, vinaigre, boissons, huile, liqueur, dentifrice et tous les produits d'emploi courant en cuisine). Il convient toutefois de laver rapidement avec de l'eau.

Le quartz ne nécessite aucune manutention particulière, à part un nettoyage standard comme toute autre surface. On recommande l'emploi d'un simple tissu humide pour le nettoyage.

En cas de trace de graisse, nous conseillons l'emploi du produit « Cif crema ».

Ne pas employer de produit décapant, de la soude caustique ou de produit à base de chlore, et aucun produit contenant un ph supérieur à 12.