

MARBRES & GRANITS

PRECAUTIONS & ENTRETIEN

PRECAUTIONS

Prenez soin de votre plan de travail !

- Ne pas poser avec une fréquence élevée sur la surface en granit ou en marbre, des objets récemment retirés du feu (friteuses, four, etc..) : utiliser plutôt un dessous de plat.
- Ne pas utiliser d'hydrofuges ou de scellants pour rehausser la brillance.
- Ne pas utiliser de décapants, soude caustique, dégraissant, ni de produits à PH supérieur à 10 ou à base de chlore.

NETTOYAGE DE ROUTINE DES SURFACES EN GRANIT OU EN MARBRE

- Si le **plan de travail** en **marbre** ou en **granit** est régulièrement **nettoyé**, un linge imbibé d'eau chaude suffit.
- Si le **plan de travail** en **marbre** ou en **granit** est un peu gras, ajoutez à l'eau chaude, juste un peu de savon noir (pas de supermarché..) ou produit non agressif et naturel comme You cuisine.
- Rincez bien.
- Puis frottez avec un linge doux et propre (en microfibre de préférence) pour ne pas laisser apparaître des trainées disgracieuses.
- Lorsque le marbre ou le granit sont exposés aux liquides que l'on trouve habituellement en cuisine (vin, vinaigre, thé, café, jus de citron, boissons gazeuses, etc...) ainsi qu'aux fruits et aux légumes, il est recommandé d'éponger rapidement les éclaboussures de liquide et les taches de produits alimentaires.
- En cas de tache accidentelle, essuyer immédiatement pour absorber le liquide et limiter sa diffusion. Ne jamais utiliser de produits d'entretien agressifs ou acides même dilués, tels que :

  soude, potasse, ammoniac, eau de javel, détergents, abrasifs,  
  encaustiques dénaturées, tous produits anti-calcaires.  

Ces conseils et recommandations sont extraits du DTU52.1 de Décembre 2003.

Nous vous remercions de votre confiance.
Société Industrielle du Neez – BP 12 – 64290 Gan - ☎ + 33 559 21 55 84 – 📠 +33 559 21 63 21
Email : marbrerie-du-neez@wanadoo.fr www.marbrerie-du-neez.com