

# GRANITS CONCEPT

**ENTRETIEN**  
GRANIT / QUARTZITE



**Vous disposez désormais de plans de travail en granit.**

**La pierre naturelle est une solution esthétique et simple d'entretien connue depuis l'antiquité. Le granit demeure une valeur sûre qui saura vous séduire de par ses différents avantages au quotidien.**

**En suivant les précautions d'entretien et d'usage ci dessous, vous assurez la longévité de vos plans de travail.**

## **ENTRETIEN**

Pour nettoyer vos surfaces en granit, il suffit d'utiliser de l'eau chaude et, au besoin, de nettoyants neutres ordinaires ménagers, en frottant avec un chiffon ou une éponge. Correctement entretenu, le plan de travail n'a pas besoin d'un nettoyage extraordinaire.

Si les résidus restent longtemps sur le granit un nettoyant spécifique peut s'avérer nécessaire pour les éliminer. Opter pour un nettoyant alcalin (ammoniaque ou eau de Javel), des nettoyants acides ( ex : anti calcaire) ou une crème a récurer ( ex: Cif) sur les tâches tenaces. Pour les taches d'huile et le Mastic utilisé lors de l'installation, utiliser un dégraissant et une raclette en plastique.

## **ENTRETIEN HYDROFUGE**

Afin de garantir un niveau de porosité minimal sur le granit, il est conseillé d'hydrofuger vos plans de travail en granit tous les 2 ans. Les produits hydrofuges disponibles dans les grandes enseignes de bricolage conviennent parfaitement au traitement de vos plans de travail en granit. Appliquer le produit hydrofuge sur les plans de travail à l'aide d'un pinceau et laisser sécher plusieurs heures en aérant la pièce. Retirer l'excédent d'hydrofuge en frottant bien le granit avec une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse. Si vous disposez d'une cuve en granit, badigeonner l'intérieur de la cuve de produit hydrofuge et retirer l'excédent de produit au bout de quelques heures.

## **Résistance à la chaleur**

Les surfaces en granit ne brûlent pas et n'émettent pas de fumées ou de substances toxiques lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. Vous pouvez donc déposer directement des ustensiles de cuisine chauds tels que des poêles, plats sortant du four ou casseroles. Vous pouvez également continuer à utiliser des dessous de plats pour préserver la splendeur de vos plans de travail.

## **Résistance aux impacts**

Les surfaces en granit sont résistantes aux impacts et aux coups. Pour garantir la beauté de vos plans de travail dans le temps, utilisez de préférence une planche à découper lors de la découpe des aliments. Veillez également à ne pas provoquer de chocs trop important près des bordures ou des découpes.

## **Résistance aux acides alimentaires**

Les surfaces en granit ne sont pas des roches calcaires et ne craignent pas les tâches provoquées par les acides alimentaires. Les acides disposant d'un PH trop bas ( acide chlorhydrique ou sulfurique) peuvent toutefois altérer la finition de surface.

## **Entretien de la finition cuir**

Certains granits disposent d'une finition de surface non brillante. Sur les granits de finition mate ( finition cuir ou antique) ,nous recommandons d'opter pour un entretien à base d'huile de lin et de Thérebenthine. Ce mélange appliqué régulièrement permet de renforcer le coloris de la matière et viendra nourrir la matière pour renforcer son imperméabilité..

# Précautions

- Ne pas faire un usage incorrect du plan de travail et ne pas le charger de poids excessifs, comme par exemple en montant dessus ou en se suspendant aux débords.
- Même si le granit reste une matière robuste, il est déconseillé de se servir du granit comme d'un billot. Utilisez un billot adapté en bois pour vos découpes.
- N'aigüisez pas vos couteaux sur les plans en granit. Certains aciers et certaines lames en céramiques peuvent laisser des traces superficielles à la surface du granit.
- Ne grattez jamais les joints en silicone qui relient les plans de travail entre eux. N'utilisez pas de limaille de fer pour le nettoyage de vos plans de travail en granit.
- Ne déposez jamais un ustensile en fonte ou en acier sortant des braises directement sur un plan de travail en granit. Vous pourriez causer un choc thermique.
- En cas d'exposition non décrite dans ce document, celle-ci aura la considération d'un usage inapproprié et sera exclu de la garantie décennale que nous proposons sur la gamme pierre naturelle.
- Tout acte de démontage total ou partiel de vos plans de travail par un tiers annule la garantie décennale que nous proposons sur la gamme Pierre naturelle.
- Toute installation de plans de travail en pierre naturelle par un personnel extérieur à notre entreprise ne peut faire l'objet de quelque réclamation concernant une mauvaise installation.