

# GUIDE D'ENTRETIEN

## CONSEILS D'ENTRETIEN APPLICABLES À TOUS LES PRODUITS:

- Nettoyer avec un chiffon humide et un savon doux en quantité modérée et essayer immédiatement avec un linge propre et sec. (mélange d'eau tiède avec salon à vaisselle liquide)
- En cas de déversements, essuyer immédiatement pour éviter les risques de gonflement.
- Pour les four auto-nettoyant, nous vous conseillons d'avancer la cuisinière ou bien d'enlever temporairement les portes d'armoires.
- Les petits électroménagers peuvent produire beaucoup de chaleur et/ou de vapeur durant leur utilisation. C'est pourquoi nous vous conseillons de les avancer.
- Ne jamais utilisé de produits abrasifs.
- Plusieurs de nos fournisseurs suggèrent d'utiliser le produit CPL Pro (offer en magasin) pour l'entretien.



### POLYESTER

Consulter les conseils d'entretien applicables à tous les produits.

Recommandation :  
Ne vaporisez pas le nettoyant, directement sur la porte car il risque de couler et d'endommager les battants.



### MÉLAMINE

Consulter les conseils d'entretien applicables à tous les produits.

Recommandation :  
Faire fonctionner la ventilation pendant la cuisson et après la douche (pour les salles de bain).



### THERMO

Consulter les conseils d'entretien applicables à tous les produits.

Recommandation :  
Les sources de chaleur posées prêt des armoires car elles peuvent cause le décollément de la pellicule.

# GUIDE D'ENTRETIEN



## STRATIFIÉ

Consulter les conseils d'entretien applicables à tous les produits.

**Astuce naturelle :**  
Mélanger du vinaigre blanc et de l'eau tiède dans un grand récipient. Nettoyer la surface avec un chiffon et rincer rapidement. Sécher avec un chiffon propre et doux.



## QUARTZ

Consulter les conseils d'entretien applicables à tous les produits.

**Recommandation :**  
Des températures supérieures à 300°F peuvent faire fondre la résine et le comptoir peut également se fissurer s'il est touché par un changement soudain de température. Utilisez toujours un dessous de plat si vous mettez quelque chose de chaud dessus. Couper les aliments directement sur une planche.



## GRANIT

Consulter les conseils d'entretien applicables à tous les produits.

**Recommandation :**  
Votre comptoir sera scellé à l'installation. Toutefois, il se doit d'être refait environ au 3 ans pour protéger votre pierre contre la saleté et les déversements quotidiens. Nettoyez régulièrement à l'eau tiède et au savon liquide doux avec un chiffon. Nous vous recommandons DuPont™ StoneTech® Professional Revitalizer®.