
pierredeplan



Guide d'entretien



Quartz Idquartz & Easyquartz

Conseils pratiques pour entretenir et utiliser de façon optimale votre plan de travail Pierredeplan

Nous vous remercions d'avoir choisi Pierredeplan et mettons tout en œuvre pour que votre plan de travail vous apporte entière satisfaction. Dans une cuisine, le plan de travail est une partie très sollicitée, soumise à de nombreuses agressions. Pour vous aider à maintenir votre plan en parfait état, il vous suffit de suivre nos conseils d'entretien et d'utilisation selon le matériau de votre plan de travail :

- Quartz Idquartz ou Easyquartz..... Page 3
- Céramique Plancéram..... Page 4
- Lave émaillée Pyrolave..... Page 5
- Pierre naturelle Naturaplan..... Page 6
- Stratifié compact Kompakplan..... Page 7



NETTOYEZ VOTRE PLAN

Au quotidien, utilisez de l'alcool ménager, un produit de nettoyage pour les vitres ou une éponge humide savonneuse, rincez bien et passez un chiffon sec. **Pour les taches récalcitrantes**, utilisez la Pierre d'Argent® fournie avec votre plan de travail, produit 100% naturel et écologique. Appliquez le produit à l'aide de son éponge mousse en effectuant des mouvements circulaires (mettre le produit sur l'éponge et non directement sur le plan pour ne pas graisser la surface) et rincez abondamment. **Contre les traces de calcaire** (particulièrement autour du robinet), utilisez du vinaigre blanc ou un produit de type Antical® dilué.



BIENVENUE AUX PRODUITS ALIMENTAIRES : votre plan résiste aux produits alimentaires couramment utilisés en cuisine : vin, citron, vinaigre, café, jus de fruit... ne laisseront pas de traces sur votre plan après nettoyage.



ATTENTION AUX HAUTES TEMPÉRATURES : le quartz Pierredeplan résiste aux températures élevées et aux brûlures de cigarette. Néanmoins, utilisez un repose-plat pour les marmites et les plats très chauds, pour les friteuses et les récipients chauffés sur plaques à induction. Un plat extrêmement chaud peut endommager définitivement l'aspect de surface de votre plan.



ÉVITEZ LES RAYURES ET LES CHOCS : pour ne pas abîmer le fil de vos couteaux et votre plan, utilisez un billot pour protéger la surface lorsque vous devez trancher de manière intensive ou désosser une viande. Évitez les chocs violents ou la chute d'un objet contondant qui risquerait de faire un éclat sur votre plan. Les parties les plus sensibles sont les arêtes des chants : prenez garde aux forts impacts près de l'évier et du lave-vaisselle.



BANNISSEZ LES PRODUITS AGRESSIFS : évitez de mettre au contact de votre plan les produits fortement alcalins comme l'ammoniaque, les solvants, dissolvants, décapants et tous les produits chimiques industriels très agressifs (notamment l'eau de javel, le Trichloréthane et le Chlorure de méthylène), au risque d'endommager définitivement votre plan de travail.



Depuis toujours, Pierredeplan développe une politique d'excellence pour assurer la satisfaction et la confiance de ses clients. Les problématiques environnementales sont prises en compte dans cette politique et le groupe s'engage au travers d'un Système de Management dans une démarche d'amélioration continue de sa performance environnementale. Dans ce contexte, nous vous recommandons de veiller à appliquer les règles de tri sélectif aux emballages de nos produits, ainsi qu'aux colles et joints nécessaires à l'installation de nos plans.

Céramique Plancéram

Lave émaillée Pyrolave



NETTOYEZ VOTRE PLAN

Au quotidien, utilisez de l'alcool ménager, un produit de nettoyage pour les vitres ou une éponge humide savonneuse, rincez bien et passez un chiffon sec.

Pour les taches récalcitrantes, utilisez la Pierre d'Argent® fournie avec votre plan de travail, produit 100% naturel et écologique. Appliquez le produit à l'aide de son éponge mousse en effectuant des mouvements circulaires (mettre le produit sur l'éponge et non directement sur le plan pour ne pas graisser la surface) et rincez abondamment.

Contre les traces de calcaire (particulièrement autour du robinet), utilisez du vinaigre blanc ou un produit de type Antical® dilué.



BIENVENUE AUX PRODUITS ALIMENTAIRES : votre plan résiste aux produits alimentaires couramment utilisés en cuisine : vin, citron, vinaigre, café, jus de fruit... ne laisseront pas de traces sur votre plan après nettoyage.



LES HAUTES TEMPÉRATURES EN TOUTE LIBERTÉ : du fait de sa très grande minéralité, la céramique Plancéram résiste à de très fortes chaleurs.



NE CRAIGNEZ PLUS LES RAYURES : la céramique Plancéram est une matière très dure qui autorisera des découpes intensives sur le plan de travail, sans risquer des rayures disgracieuses. Attention cependant aux rayures pouvant être causées par des couteaux en céramique.



PRÉVEZ LES CHOCS : Il est recommandé d'éviter les chocs violents liés à l'utilisation d'un hachoir ou de tout objet contondant.



NETTOYEZ VOTRE PLAN

Au quotidien, nettoyez votre plan de travail après chaque utilisation en utilisant, à l'aide d'un chiffon sec, un produit de nettoyage pour les vitres, de l'alcool ménager ou de l'acétone.

Pour les taches récalcitrantes, vous pouvez utiliser sans danger les produits d'entretien courants directement sur la surface, que ce soit de l'eau de Javel, des aérosols multi-surfaces ou un produit lave-vitres. Évitez toutefois l'utilisation d'abrasifs au risque de rayer votre plan de travail. Pour les salissures plus résistantes et les traces métalliques, utilisez un produit de nettoyage type crème et de l'eau.

Contre les traces de calcaire (particulièrement autour du robinet), utilisez du vinaigre blanc ou un produit anticalcaire.



BIENVENUE AUX PRODUITS ALIMENTAIRES : votre plan résiste aux produits alimentaires couramment utilisés en cuisine : vin, citron, vinaigre, café, jus de fruit... ne laisseront pas de traces sur votre plan après nettoyage.



LES HAUTES TEMPÉRATURES EN TOUTE LIBERTÉ : du fait de sa très grande minéralité, la lave émaillée Pyrolave résiste à de très fortes chaleurs (plus de 300°C).



NE CRAIGNEZ PLUS LES RAYURES : la lave émaillée Pyrolave est une matière très dure qui permettra l'utilisation du plan de travail sans risquer des rayures disgracieuses. Il est cependant recommandé de ne pas trancher de manière puissante (une viande, des légumes...) à même le plan.



PRÉVEZ LES CHOCS : évitez les chocs violents ou la chute d'un objet lourd et pointu qui risquerait de faire un éclat sur votre plan. Les parties les plus sensibles sont les arêtes des chants : prenez garde aux forts impacts près de l'évier et du lave-vaisselle.



USURE - VIEILLISSEMENT : avec le temps et le frottement régulier d'ustensiles de cuisine (poêle, casserole, cocotte-minute) sur la surface, vous pourrez constater l'apparition de micro-rayures, voire de zones "matifiées" (rendues mates). Ce phénomène de vieillissement est normal, et ne constitue en aucun cas un défaut de fabrication.

Pierre naturelle

Naturaplan

Stratifié compact

Kompakplan



NETTOYEZ VOTRE PLAN

Au quotidien, utilisez de l'alcool ménager, un produit de nettoyage pour les vitres ou une éponge humide savonneuse, rincez bien et passez un chiffon sec.

Pour les taches récalcitrantes, appliquez avec une éponge douce une crème à récurer (type Cif®), rincez à l'eau tiède, puis essuyez le plan à l'aide d'un chiffon sec. L'utilisation d'une éponge côté tampon récurant peut supprimer des taches difficiles dans la mesure où elle est utilisée modérément, sans appuyer, et en étant imbibée d'eau et de produit de nettoyage. La surface du plan ne sera pas altérée et ne risquera pas d'être dépolie.

Contre les traces de calcaire (particulièrement autour du robinet), utilisez du vinaigre blanc ou un produit de type Antical® dilué.



ATTENTION : n'utilisez surtout pas la Pierre d'Argent® au risque d'endommager votre plan de travail



BIENVENUE AUX PRODUITS ALIMENTAIRES : Naturaplan, pierre 100% naturelle, sans traitement ni hydrofuge, résiste aux produits alimentaires couramment utilisés en cuisine. Nettoyez donc votre plan rapidement après utilisation et évitez un contact prolongé avec des produits alimentaires tels que le vin, citron, vinaigre, café, jus de fruit...



LES HAUTES TEMPÉRATURES EN TOUTE LIBERTÉ : du fait de sa très grande minéralité, la pierre naturelle Naturaplan résiste à de très fortes chaleurs.



ÉVITEZ LES RAYURES ET LES CHOCS : pour ne pas abîmer le fil de vos couteaux et votre plan, utilisez un billot pour protéger la surface lorsque vous devez trancher de manière intensive ou désosser une viande. Évitez les chocs violents ou la chute d'un objet contondant qui risquerait de faire un éclat sur votre plan. Les parties les plus sensibles sont les arêtes des chants : prenez garde aux forts impacts près de l'évier et du lave-vaisselle.



BANNISSEZ LES PRODUITS AGRESSIFS : évitez de mettre au contact de votre plan les produits fortement acides, les solvants, dissolvants, décapants et tous les produits chimiques industriels très agressifs, au risque d'endommager définitivement votre plan de travail.

En respectant simplement ces quelques consignes, votre plan de travail Pierredeplan conservera son éclat d'origine.



NETTOYEZ VOTRE PLAN

Au quotidien, passez une simple éponge savonneuse ou un chiffon doux, puis rincez.

Pour les taches récalcitrantes, utilisez un solvant organique type white spirit, rincez et essuyez à l'aide d'un papier essuie-tout. Respectez bien les prescriptions préventives : ouvrir les fenêtres, éteindre toute source de chaleur et mettre gants et lunettes.

Évitez de laisser de l'eau stagner sur le plan de travail. En cas de traces dues à de l'eau stagnante ou du calcaire, conformez-vous à nos recommandations de nettoyage.



ATTENTION AUX PRODUITS ALIMENTAIRES : les taches de vin rouge, de thé, de café, de jus de fruits concentré, de certains produits chimiques... doivent être nettoyées rapidement afin d'éviter l'altération de la surface.



ATTENTION AUX HAUTES TEMPÉRATURES : ne posez jamais des plats sortant du four ou des casseroles chaudes directement sur le plan de travail. Utilisez systématiquement des dessous de plat.



ÉVITEZ LES RAYURES : évitez absolument de couper avec un couteau directement sur la surface du plan de travail. Utilisez systématiquement une planche à découper. De part leur nature, **les plans de travail brillants demandent une attention particulière.** Évitez de faire glisser de la vaisselle ou des ustensiles de cuisine sur la surface du plan afin de ne pas rayer votre plan de travail.



ATTENTION AUX PRODUITS NETTOYANTS UTILISÉS

Ne jamais utiliser de produits abrasifs (poudre à récurer, laine d'acier), ni d'agents de blanchiment.

Ne pas utiliser de produits cirants pour l'ameublement qui encrasseraient la surface de votre plan de travail.

Ne jamais utiliser de **produits de nettoyage contenant des bases fortes, des acides forts ou leurs sels** (anti-calcaire, acide chlorhydrique, produits déboucheurs, nettoyant pour argenterie...).

Placez une protection entre la cafetière et le plan de travail **pendant les opérations de détartrage**, et procédez à la fin du détartrage à un nettoyage de la zone du plan pouvant avoir reçu des projections selon nos recommandations de nettoyage.

En respectant simplement ces quelques consignes, votre plan de travail Pierredeplan conservera son éclat d'origine.



Pour en savoir plus...

Si vous désirez de plus amples conseils et informations, si vous souhaitez formuler des remarques ou des suggestions ou obtenir la liste complète des points de vente agréés, n'hésitez pas à prendre contact avec nous par

téléphone au **05 63 95 05 32**

ou sur notre site internet **www.pierredeplan.com**

pierredeplan