

Guide d'entretien et de préservation : Plan de travail Silestone

Entretien quotidien

- Utilisez un chiffon doux ou une éponge non abrasive pour le nettoyage courant.
- Nettoyez la surface avec de l'eau tiède et un savon au pH neutre.
- Essuyez immédiatement avec un chiffon sec ou du papier absorbant pour éviter les traces d'eau et préserver la brillance.
- Nettoyez rapidement tout déversement de liquide (vin, café, citron) pour éviter les taches persistantes.

Nettoyage en profondeur

- Pour les taches incrustées, utilisez un nettoyant spécifique pour surfaces en quartz ou une crème nettoyante douce.
- Appliquez le produit sur la zone concernée, laissez agir quelques minutes sans laisser sécher.
- Frottez délicatement avec une éponge douce, puis rincez abondamment à l'eau claire.
- Pour les résidus de graisse, utilisez un dégraissant doux non alcalin, puis rincez soigneusement.

Précautions d'usage essentielles

- Utilisez systématiquement un dessous-de-plat pour poser vos poêles, casseroles ou plats sortant du four.
- Utilisez toujours une planche à découper pour éviter les rayures directes sur la surface.
- Évitez les chocs violents, particulièrement sur les chants et les angles qui sont les zones les plus fragiles.
- Ne montez pas sur le plan de travail pour atteindre des zones en hauteur.

Produits et outils à proscrire

- Ne jamais utiliser de produits décapants, d'eau de Javel pure ou de solvants puissants (trichloréthylène, diluants).
- Bannissez les éponges métalliques, la laine d'acier ou les tampons à récurer abrasifs qui ternissent la finition.
- Évitez les produits contenant des acides forts ou des bases concentrées (soude caustique).
- Ne pas utiliser de produits lustrants ou de cires qui créent un film gras inutile sur la surface.