



# CITAL

---

PIERRE NATURELLE  
ET QUARTZ

**NÉTTOYAGE ET ENTRETIEN**

---

## NÉTTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA PIERRE NATURELLE CITAL ET DU QUARTZ

Le choix des composants des surfaces de travail d'une cuisine est extrêmement important, les matériaux sont donc sélectionnés avec soin. Afin de produire des plans de travail d'excellente qualité, nous utilisons des matériaux de qualité supérieure.

### PLANS DE TRAVAIL QUARTZ

Quartz comprend plus de 90% de quartz naturel, des résines acryliques et des pigments colorés. L'agglomérat de quartz est un matériau produit sous forme de dalles mesurant 3000x14000 mm. En utilisant un procédé spécial de vibro-compression, nos plans de travail en quartz offrent une bonne résistance aux rayures, aux liquides, à la chaleur et aux produits chimiques. Les zones et les éléments du matériau du plan de travail qui sont de couleur différente en surface ou en profondeur ne doivent pas être considérés comme défectueux. Ces différences sont une caractéristique essentielle de la matière première.



Toutes les surfaces en pierre de quartz Cital™ ont été évaluées et certifiées par NSF® international comme un matériau sûr pour le contact alimentaire, apportant ainsi une sécurité et une protection maximales pour nos clients et pour les consommateurs.



Les surfaces en pierre de quartz Cital™ sont certifiées CE (Conformité européenne) et sont conformes aux normes de l'Union européenne.



### TECHNIQUES DE NETTOYAGE RECOMMANDÉES

Les surfaces en pierre de quartz Quartz™ sont conformes aux normes de certification de qualité de l'air intérieur GREENGUARD™. GREENGUARD™ identifie les matériaux, les finitions et les produits à faible émission, pour les environnements intérieurs.

Assurez-vous d'éliminer les taches immédiatement afin d'éviter les problèmes de modification et de décoloration du matériau. Les liquides comestibles et les légumes acides tels que l'huile, le vinaigre, les tomates etc. n'endommagent pas le plan de travail. Il faut cependant les essuyer immédiatement.

L'utilisation des crèmes nettoyantes n'est pas recommandée en raison de leur nature abrasive. Afin d'éliminer les taches persistantes, il est recommandé d'utiliser un chiffon doux en éponge ou microfibras avec un détergent doux ordinaire.

Les dépôts de calcaire peuvent être éliminés avec une petite quantité de vinaigre de vin blanc dilué dans de l'eau tiède ou avec une éponge douce et un détartrant (le produit utilisé ne doit pas être concentré, car cela pourrait endommager les appareils et les accessoires en acier inoxydable environnants).

N'utilisez pas de tampons en laine d'acier pour nettoyer votre plan de travail.

Bien que les plans de travail en quartz aient une excellente résistance aux rayures, utilisez toujours une planche à découper.

### PLANS DE TRAVAIL EN MARBRE

Le marbre est une roche métamorphique composée principalement de carbonate de calcium (CaCO<sub>3</sub>). Le marbre résulte du métamorphisme de la roche sédimentaire, processus qui provoque une recristallisation complète du carbonate de calcium. Le matériau naturel présente des variations de couleur des motifs de la veine ou du fond ainsi que des marques colorées unique à chaque dalle. Avec l'âge, le matériau développe un aspect unique et sophistiqué.

Les plans de travail en marbre sont plus sensibles aux entailles et aux rayures en raison de leur structure cristalline. Avec le temps, les plans de travail en marbre peuvent se détériorer ou développer des taches. Ces dernières seront plus visibles si la surface est légère. Ne laissez pas de détergents et de liquides comestibles sur la surface essuyez-les. Afin d'éviter d'endommager l'éclat original du marbre, assurez-vous d'essuyer immédiatement le jus des agrumes ou des légumes acides. Essuyez et éliminez les taches le plus tôt possible. Le marbre est traité avec les meilleures méthodes d'étanchéité mais malgré ces traitements, il reste sensible aux aliments et liquides acides.

Soyez vigilant en ce qui concerne l'eau et la vapeur. Ne laissez pas l'eau reposer sur le plan de travail et essuyez-la immédiatement.

Essuyez toute saleté avec le chiffon doux qui accompagne le kit de cuisine. Assurez-vous de bien nettoyer même les plus petites zones. N'utilisez jamais de détergents agressifs contenant de l'acide acétique, du chlore ou même ses composés, ni de solvants pour nettoyage à sec ou même de l'acétone. Ne placez jamais de choses lourdes sur le plan de travail.

### PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

Le granit est également un produit disponible naturellement. Il se compose d'une structure poreuse ou même compacte. Il est résistant à l'abrasion et offre une bonne résistance aux chocs et au stress. Le granit étant un produit naturel, son apparence, en termes de couleur, veines ou autre, peut varier. Ces variations en font un choix élégant pour vos plans de travail.

Avec le temps, les plans de travail en granit peuvent se détériorer ou développer des taches. Ces dernières seront plus visibles si la surface est claire. Ne laissez pas de détergents et de liquides comestibles sur la surface essuyez-les. Afin d'éviter d'endommager l'éclat original du marbre, assurez-vous d'essuyer immédiatement le jus des agrumes ou des légumes acides. Essuyez et éliminez les taches le plus tôt possible. Le marbre est traité avec les meilleures méthodes d'étanchéité mais malgré ces traitements, il reste sensible aux aliments et liquides acides.

Les marques de calcaire peuvent être éliminées facilement avec une petite quantité de vinaigre de vin blanc dilué dans de l'eau tiède. Les produits chimiques agressifs, l'eau de javel ou même les nettoyants pour salles de bains peuvent être une cause majeure de décoloration. Assurez-vous de ne pas laisser ces produits sur votre plan de travail car ils pourraient causer des taches difficiles à nettoyer plus tard. L'alcool et le vinaigre, lorsqu'ils ne sont pas nettoyés correctement, peuvent causer des taches permanentes. Nettoyez toutes taches immédiatement.

Soyez vigilant en ce qui concerne l'eau et la vapeur. Ne laissez pas l'eau reposer sur le plan de travail et essuyez-la immédiatement.