

Silestone®

---

# NETTOYAGE & ENTRETIEN

---

A product designed by **COSENTINO**



SURFACES DE **QUARTZ**



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE SILESTONE

### Nettoyage de Routine

Silestone ne requiert que très peu de maintenance. Essayez simplement votre surface Silestone avec du savon et de l'eau chaude pour maintenir sa beauté et brillance. Quelconque produit multi-usages au pH neutre peut être utilisé.

### Précautions Générales

Comme avec quelconque pierre naturelle, l'exposition à la chaleur peut causer des craquements, du au choc thermique. Bien que Silestone soit extrêmement résistant aux rayures et à la chaleur, nous recommandons que la surface soit protégée avec un dessous-de-plat. Les casseroles, poêles et appareils ménagers de petite taille ne doivent être posés directement sur votre surface Silestone. De plus, il est conseillé d'utiliser une planche à découper afin de protéger la surface de possibles rayures.

### Nettoyage des taches tenaces

#### TACHES DE GRAISSE

Contre les taches de graisse, appliquez une petite quantité de Windex, ou tout autre nettoyant classique sur la tache et frottez avec une éponge non-décapante. Rincez immédiatement avec de l'eau.

#### TACHES DE TARTRE ET DE CALCAIRE

L'eau calcaire peut tacher les surfaces Silestone. Afin de nettoyer, appliquer un mélange moitié bicarbonate de soude moitié vinaigre blanc. Laissez agir pendant 10 à 20 minutes, puis rincez avec une éponge douce et de l'eau froide. Cela peut être répété jusqu'à disparition complète de la tache.

Une autre option est d'utiliser de l'acide chlorhydrique sur la surface du comptoir et laisser agir pendant 1 minute. Rincez avec de l'eau. Ne pas utiliser sur les robinets ou éviers car cela risque d'endommager le fini.

#### Taches difficiles.

Pour les taches difficiles, utilisez du Windex ou tout autre produit d'entretien similaire, sur la zone affectée et laissez agir pendant 2 minutes. Frottez avec une éponge douce (adaptées aux plaques de cuisson), rincez abondamment à l'eau et séchez la zone.

#### Perte d'éclat.

La perte d'éclat sur la surface du comptoir Silestone peut être due à l'utilisation de produits à base de cire, de pulvérisateurs ou de scellants qui ont la fonction de faire ressortir le brillant d'une surface. Cependant, ces produits deviennent de moins en moins efficaces au fil du temps. Il ne s'agit donc pas d'une perte d'éclat du produit original; il est possible d'utiliser un nettoyant en spray pour les meubles qui soit adapté au comptoir afin de récupérer sa brillance.

## Taches difficiles

La technologie avancée de Silestone rend sa surface résistante aux produits chimiques. Afin de retirer les taches difficiles, essuyez la surface avec un savon type Dawn, frottez avec une éponge non-décapante et rincez à l'eau chaude. Pour lutter contre des taches qui durcissent en séchant (nourriture, chewing-gum, vernis, peinture) retirer l'excédent en frottant doucement avec une lame de rasoir ou un couteau, en faisant attention à ne pas rayer la surface. Nettoyez avec de l'eau chaude et du savon. Les possibles marques laissées par le couteau peuvent être retirées avec du savon et de l'eau.

Les taches difficiles peuvent être traitées avec un des nettoyeurs ci-dessous. Laissez le produit agir jusqu'à 10 minutes. Frottez et rincez abondamment.

- Diluant à laque
- Alcool à frotter
- Ammoniac
- Solvants minéraux
- Vinaigre
- Formula 409
- Windex
- Diluant à peinture

La manipulation et rangement de quelconque de ces produits doivent être fait avec précaution. Les instructions du fabricant doivent être suivies lors de l'utilisation et du rangement.

## Protection extrême contre la chaleur

Silestone est résistant à la chaleur et peut supporter des températures relativement élevées durant de courtes périodes de temps, sans être affecté. **Bien que Silestone résiste à la chaleur comme aucune autre surface en pierre, toute surface peut être endommagée par les brusques changements de température, surtout au niveau des bordures.** Pour cette raison, nous recommandons l'usage d'un dessous de plat pour protéger votre surface Silestone des températures élevées.





## Produits chimiques à éviter

Ne pas exposer votre surface Silestone aux produits extrêmement chimiques et solvants. Évitez: dissolvants, marqueurs permanents ou encres, savons huileux, nettoyant pour meubles ou dissolvants de peinture qui contiennent du trichloroéthane ou chlorure de méthylène. Évitez également sur votre surface Silestone les produits chimiques au Ph élevé, comme les nettoyants pour four. Précautions avec les produits suivants:

- Produits contenant des huiles ou poudres qui laissent des résidus.
- L'usage répété de produits et outils abrasifs peuvent ternir l'éclat de Silestone.
- Nettoyant pour four/grill peut décolorer Silestone et devrait être évité.
- Exposition répétée à la chaleur peut abîmer le fini de Silestone.

### RETIRER DES TACHES DE VIN, CAFÉ, NOURRITURE, MAQUILLAGE, ETC:

- Appliquez le nettoyant adéquat avec du sopalin et essuyez la surface.
- Si nécessaire, laissez agir durant 3 à 10 minutes.
- Frottez la zone avec une éponge non-décupante, rincez abondamment et séchez.

## Précautions

### NE PAS INSTALLER SILESTONE EN EXTÉRIEUR OU DANS DES ZONES EXPOSÉES AUX RAYONS UV.

- Au fil des années, la couleur et le ton des produits Silestone peut souffrir des effets des rayons UV du soleil.

### NE PAS UTILISER D'IMPERMÉABILISANTS OU SCELLANTS POUR FAIRE RESSORTIR L'ÉCLAT.

- Une fois installé, l'éclat de Silestone est le lustre naturel du produit.
- Scellants et imperméabilisants donnent un éclat artificiel et éphémère.
- Ne pas utiliser de dissolvants, soude caustique, ou produits au Ph supérieur à 10.

### NE PAS UTILISER DE JAVEL OU SOLVANT.

- Ne pas utiliser de javel pour l'entretien. Si ce produit reste en contact avec la surface durant plus de 12 heures, la surface peut en perdre sa brillance.
- Ne pas utiliser de produits à base de chlore, comme le trichloréthane (présent dans le paint stripper).
- La surface du matériau ne doit pas être re-polie - pour les comptoirs comme pour les sols.
- Ne pas utiliser d'agents dégraissants comme ceux contenus dans les nettoyants pour four.

