

**A hymn
to diversity
in the kitchen.
People are
different and
live differently.
Dress your
kitchen.**

Conseils pour le nettoyage des surfaces et plans de cuisine

INDICATIONS GÉNÉRALES

Les dalles SapienStone sont caractérisés par la grande inertie chimique et la résistance de la surface à la saleté et aux taches et pour cette raison les dalles SapienStone ne nécessitent pas l'utilisation de traitements d'imprégnation de surface. Néanmoins, pour faciliter davantage les activités de nettoyage, il est toujours bon d'éliminer les taches à l'état frais, en évitant les incrustations de surface et de cette manière, il sera possible d'éliminer rapidement et facilement tout dépôt de liquide tachant (par exemple café, thé, vin rouge) en rinçant la surface même simplement avec une éponge et juste de l'eau.

ENTRETIEN ORDINAIRE

Pour le nettoyage quotidien de la surface, utilisez simplement une éponge ou un chiffon en microfibre humide. Pour le nettoyage régulier l'utilisation d'un détergent neutre à utiliser avec une éponge douce ou un chiffon en microfibre est normalement suffisante, en utilisant des pulvérisateurs adaptés.

TACHES PERSISTANTES

Si le nettoyage ci-dessus n'est pas suffisant pour éliminer les incrustations les plus persistantes, il est possible d'intervenir localement sur la tache comme indiqué dans le tableau ci-dessous à l'aide d'une éponge légèrement abrasive puis, si nécessaire, combiner l'éponge avec un produit dégraissant.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Évitez les chocs aux points les plus délicats de la dalle tels que les côtés et les bords. Ne versez pas de grandes quantités d'eau sur le plan de travail de cuisine en grès cérame, surtout pour éviter de laisser l'eau s'infiltrer dans les trous de montage et les points critiques, endommageant les meubles sous-jacents. Pour toutes les opérations de nettoyage, il est recommandé de réaliser un test préventif sur une petite partie du matériau en le laissant agir autant que nécessaire.

INFORMATIONS TECHNIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Les matériaux en surface Silky, précisément l'article Dark Marquina, demandent un plus grand soin par rapport aux autres finitions Sapienstone, en raison du raffinement précieux de la surface. Il est particulièrement déconseillé d'utiliser des détergents alcalins puissants s'il faut les laisser agir longtemps. Nous conseillons de se référer au guide de nettoyage et d'entretien Sapienstone disponible sur le site. La présence de petits points ou de petits trous à la surface de la dalle ne doit pas être considérée comme un défaut. Ceux-ci sont en fait dus à la composition naturelle de mélanges de notre matériau. Ces mélanges sont composés de différentes matières premières précieuses (minéraux de kaolin, quartz, feldspath). Même de légères altérations de « chiaro scuro », de la tonalité de couleur du plan de travail ou de la brillance font partie du processus de production du matériau, elles ne doivent donc pas être considérées comme un défaut. Il convient de rappeler que tout remplacement de dalles pourrait déterminer les différences entre les nouvelles et les anciennes dalles.

Détergents recommandés pour les surfaces et plans de cuisine

Agents Tachants	Agent Nettoyant	Détergents recommandés pour les taches persistantes
COCA-COLA CITRON CAFÉ JUS DE FRUIT GLACE VIN GRAS VINAIGRE/HUILE	Détergent neutre	Détergent ménager neutre
	Nettoyant en creme	CIF CREMA
	Détergent alcalin	CHANTECLAIR, PS87 (FILA), ALKALINE CLEANER (FABER)
	Solvant	ACÉTONE
SAUCE/KETCHUP	Détergent neutre	Détergent ménager neutre
	Nettoyant en creme	CIF CREMA
	Détergent alcalin	CHANTECLAIR, PS87 (FILA), ALKALINE CLEANER (FABER)
	Eau de javel	Eau de javel
TRACES MÉTALLIQUES	Détergent neutre	Détergent ménager neutre
	Détergent acide	Vinaigre Détergent ménager acide DETERDEK (FILA) KERANET (MAPEI) ACID CLEANER (FABER)
RÉSIDUS DE CALCAIRE	Détergent neutre	Détergent ménager neutre
	Détergent acide	Vinaigre DETERDEK (FILA) KERANET (MAPEI) ACID CLEANER (FABER)
RÉSINES	Détergent neutre	Détergent ménager neutre
	Nettoyant en creme	CIF CREMA
	Solvant	ACETONE FILASOLV
MARQUEUR PERMANENT	Détergent neutre	Détergent ménager neutre
	Solvant	ACETONE SR95 (FILA) FILASOLV (FILA)

Le plan de travail d'une cuisine est l'un des éléments les plus importants et il doit donc être choisi avec attention, parce que c'est sur lui que l'on accomplit la plupart des préparations. L'objectif d'un plan n'est pas seulement de compléter l'ameublement de la cuisine de manière harmonieuse, mais, au-delà de l'esthétique et du design, il possède d'importantes caractéristiques : la résistance, la commodité et la fonctionnalité. Le choix du matériau à utiliser devient donc fondamental et, parmi tous les matériaux disponibles dans le commerce, le grès cérame est certainement l'un des meilleurs, grâce à ses propriétés techniques et esthétiques. La transformation de matières premières naturelles, alliée à l'application de technologies de production d'avant-garde brevetées, permet d'obtenir des matériaux capables de performances techniques élevées se distinguant par leurs effets pleine masse typiques qui sont depuis toujours la prérogative exclusive des marbres et des pierres de carrière. Les variations chromatiques, les veines et les petits points sont donc des caractéristiques de grande valeur des matériaux SapienStone.

RÉSISTANCE À LA CHALEUR

La résistance à la chaleur est extrêmement importante pour un plan de travail du fait qu'il entre fréquemment en contact avec des casseroles, des cafetières et des ustensiles bouillants qui pourraient dans certains cas l'endommager.

Les surfaces en grès cérame sont résistantes aux hautes températures et au choc thermique selon la norme EN14617, à la chaleur humide d'après la norme EN12721 et à la chaleur sèche conformément à la norme EN12722 ; les dalles SapienStone sont bien en deçà des valeurs minimales dictées par ces normes, de sorte que même le client le plus exigeant peut utiliser pleinement son plan de travail de cuisine.

RÉSISTANCE AUX RAYURES

En raison de son utilisation intensive, le plan de travail d'une cuisine est très souvent exposé au risque de rayures et d'entailles causées par des ustensiles pointus et tranchants, mais aussi par des objets usuels rugueux. Le grès cérame est de loin le matériau le plus dur sur le marché et grâce à sa résistance naturelle, il s'avère être un excellent choix pour prévenir ce type de dommages.

RÉSISTANCE AUX TACHES, À LA CORROSION ET HYGIÈNE

Le grès cérame se caractérise principalement par son extrême compacité et par sa non-porosité qui font de lui un candidat idéal lorsque l'on doit choisir le plan de la cuisine. En particulier, l'imperméabilité de ce matériau permet d'éliminer facilement les taches les plus tenaces: l'huile, le vin, les jus et le café, mais aussi les substances acides comme le citron, le vinaigre ou les résidus de produits détergents se nettoient sans mal.

Le recours limité aux produits chimiques pour nettoyer les surfaces en grès cérame réduit la pollution de l'environnement et permet également de préserver la beauté originelle du matériel.

SURFACE HYGIÉNIQUE

Il est scientifiquement prouvé que les matériaux plus poreux favorisent la prolifération des bactéries plus que les non poreux. Étant donné que le grès cérame est un matériau compact et non poreux, il est parfaitement indiqué pour les surfaces d'une cuisine, surtout quand on prête une attention particulière au problème de l'hygiène. La santé est, elle aussi, un facteur très important. Nous tenons donc à souligner que le grès cérame ne dégage pas de Composés Organiques Volatiles (COV), hautement nocifs pour la santé. Cette caractéristique fait de lui un matériau sûr et approprié pour la cuisine.



Made in Italy

SapienStone

via Cimabue, 20

42014 Castellarano (RE) Italy tel. +39 0536 816883

info@sapienstone.com / www.sapienstone.com

A BRAND OF



IRIS
CERAMICA
GROUP