

*Dinger*stone  
Pierre naturelle. Quartz. Céramique.



Conseils d'entretien | **plans de travail en pierre**

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

## CONSEILS D'ENTRETIEN POUR LES PLANS DE TRAVAIL EN PIERRE

Les plans de travail de Dinger Stone sont des produits de **haute qualité**. En raison des caractéristiques naturelles de la pierre, ils sont considérés parmi les plus **résistants et robustes**. Il s'agit d'un produit naturel, écologique et très hygiénique. Les plans de travail Dinger Stone sont traités en atelier à l'aide d'une **nanotechnologie** spéciale choisie pour leur qualité d'imperméabilisation afin d'éviter la formation de tâches. Ainsi, votre plan de travail est protégé au mieux contre la formation de tâches en tout genre.

Si vous respectez les conseils cidessous, rien ne saurait entamer votre plaisir à utiliser votre nouveau plan de travail:

- La pierre naturelle est en grande résistance aux acides: le vinaigre ou l'acidité des fruits (ex. Citron), ne peuvent altérer celle-ci.
- Il est possible de couper sur la pierre naturelle sans laisser de trace. Cependant, afin de protéger vos lames de couteau, nous vous conseillons d'utiliser une planche à découper.
- La pierre naturelle résiste à la chaleur. Casseroles chaudes, moules, etc... peuvent y être déposés. Il faut tout de même veiller à ce qu'il n'y ait pas de trace de graisse sur la surface concernée ou qu'il n'y ait pas de joint silicone. Toutefois, pour certains matériaux, des tâches de brûlure ou des fissures peuvent apparaître. Evitez donc d'y déposer des récipients très chauds. Dinger Stone décline toute responsabilité en cas d'apparition de tâches de brûlures ou de fissures.
- Nettoyez la pierre naturelle avec du liquide vaisselle. Nous vous conseillons l'utilisation de produits spéciaux toutes les 1 à 2 semaines. Ces produits sont disponibles chez nous.
- Les traces de métal sur les surfaces mates peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème récurante (cif).
- Evitez le contact prolongé avec des liquides tels que café, vin rouge, betteraves rouges, thé noir... Ces liquides peuvent s'imprégner dans la surface. Nettoyez votre plan de travail dès que possible.
- Evitez le contact prolongé d'huile ou de graisse. Nettoyez la surface après avoir fait la cuisine. S'il devait apparaître une trace de graisse, vous pouvez la nettoyer à l'aide d'une pâte spéciale disponible chez nous.
- L'encre et le marqueur ne doivent en aucun cas être en contact avec la surface. Ils peuvent causer des tâches permanentes.
- Produits non adaptés au nettoyage: Produits à base de sel, soufre ou acide fluorhydriques, produits à haute teneur en calcaire, décapant pour four ne doivent en aucun cas entrer en contact avec la pierre naturelle. Il en est de même pour les produits agressifs tels que chlore ou autre poudre à récurer.
- Imperméabilisez votre plan de travail régulièrement tous les 9 à 18 mois ou au plus tard si des traces de graisse ou d'eau apparaissent. Les pierres claires doivent être imperméabilisées plus souvent que les pierres foncées. L'imperméabilisant est disponible en vente chez nous.

**Attention:** Les conseils d'entretien ne sont pas adaptés aux pierres calcaires et au grès. Ces conseils sont valables uniquement pour les matériaux suivants: Jura Marmor et Primavera. Sur demande, nous vous conseillerons sur les caractéristiques spéciales de ces matériaux. Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.