

Objet : Entretien des comptoirs de granit

Chers clients,

Pour entretenir des comptoirs de granit et préserver leur éclat, voici les meilleures pratiques :

1. Nettoyage quotidien

Utilisez un chiffon doux ou une éponge non abrasive avec de l'eau tiède et un peu de savon doux.

Évitez les nettoyants acides ou abrasifs, comme le vinaigre, l'eau de Javel ou les produits contenant de l'ammoniaque, qui peuvent endommager la surface.

2. Enlever les taches

Pour les taches légères, mélangez du bicarbonate de soude et un peu d'eau pour créer une pâte. Appliquez-la sur la tache, laissez agir quelques minutes, puis essuyez.

Pour les taches tenaces, appliquez la pâte, couvrez-la d'un film plastique et laissez agir plusieurs heures avant de rincer.

3. Protéger la surface

Utilisez des dessous de plat ou des planches à découper pour éviter les rayures ou les chocs thermiques (ne posez pas de casseroles chaudes directement sur le granit).

Évitez de couper directement sur le granit pour préserver à la fois la surface et vos couteaux.

4. Sceller régulièrement

Le granit doit être scellé pour rester résistant aux taches et à l'humidité. Testez-le scellant en versant quelques gouttes d'eau sur la surface : si elles sont absorbées, il est temps de réappliquer un scellant.

En général, le scellement doit être effectué tous les 1 à 2 ans, ou selon les recommandations du fabricant.

5. Précautions supplémentaires

Essuyez immédiatement les liquides renversés, en particulier ceux acides comme le vin, le café, ou les agrumes, car ils peuvent pénétrer dans le granit.

Évitez d'utiliser des produits cireux ou brillants, car ils peuvent laisser des résidus.

Cordialement,

L'équipe de Granits Richelieu Inc.