



MORATH DESIGN

MORATH URBANA
CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Votre plan de travail en acier chromé MORATH URBANA fait partie des aménagements esthétiques de votre maison. Le gris clair raffiné et l'apparence mate de ce plan de travail s'intègrent dans une cuisine très moderne et personnalisée. L'acier inoxydable laminé à chaud présente une veinure de surface fine et fibreuse ainsi que des structures laminées. Chaque plan de travail URBANA est ainsi une pièce unique du plus haut niveau.

POUR UN USAGE QUOTIDIEN

(résidus alimentaires, graisses/huiles, calcaire)

- 1 Répartir une petite quantité de détergent (sans additif de polissage) sur le plan de travail (les produits de nettoyage avec tête de pulvérisation sont particulièrement adaptés, car ils s'appliquent avec parcimonie et très uniformément).
- 2 Répartir le détergent sur le plan de travail au moyen d'un chiffon humide (essoré) et nettoyer soigneusement.
- 3 Laver le chiffon jusqu'à ce qu'il ne contienne plus de résidus de savon.
- 4 Utiliser un chiffon lavé pour éliminer le reste de détergent du plan de travail et de la table de cuisson. Répéter depuis l'étape 3 pour les grandes surfaces.
- 5 Sécher immédiatement avec un chiffon en microfibre. Pour les grandes surfaces, effectuer éventuellement le nettoyage et le séchage par étapes afin que la surface humide ne sèche pas.

Important: toujours nettoyer et sécher dans le sens du polissage ou de la structure.

POUR LES TRACES DE DOIGTS ET IMPURETÉS

- 1 Nettoyer avec un chiffon humide, et frotter un peu si nécessaire.
- 2 Sécher immédiatement avec un chiffon en microfibre.

POUR UN NETTOYAGE INTENSIF, HEBDOMADAIRE OU MENSUEL (SELON UTILITÉ)

Pour le nettoyage périodique de votre plan de travail en acier inoxydable URBANA, nous vous recommandons d'utiliser un fluide brillant pour acier inoxydable (recommandé: ISOJET MCT 800 d'ISO).

Après avoir éliminé les impuretés les plus grossières, imprégner un chiffon doux du fluide, frotter légèrement la surface et laisser agir un court instant.

Après cela, la surface peut être réutilisée immédiatement. Le fluide laisse un parfum agréable, a un effet anticorrosif et antibactérien. Il est absolument non toxique.

CE QUE VOUS NE DEVEZ PAS UTILISER POUR LE NETTOYAGE

- Produit de nettoyage contenant des désinfectants, du chlore et de l'eau de javel (risque de corrosion)
- Détartrant chimique
- Poudre abrasive, c.-à-d. détergent avec additif de polissage
- Produit de nettoyage pour l'argenterie (corrosifs pour l'acier inoxydable)
- Tampon à récurer en laine d'acier, en acier ou en acier inoxydable et autres produits abrasifs (rayures et rouille erratique)

AUTRES RECOMMANDATIONS

- Au cours des premières semaines, de légers résidus de graisse peuvent encore être excrétés par les pores ; ceux-ci disparaîtront complètement après plusieurs nettoyages.
- Essuyer le vin rouge, le vinaigre et les résidus de denrées alimentaires à forte teneur en acide et colorants naturels (comme les citrons, les betteraves rouges, etc.) très rapidement, sinon ils peuvent affecter les pores. Ces taches peuvent persister. Dans ce cas, veuillez nous contacter.
- Les poêles en acier ou en fonte humides ne doivent jamais rester plusieurs heures sur votre plan de travail, car des taches de rouille erratique pourraient en résulter.
- Ne coupez pas directement sur le plan de travail afin d'éviter les rayures.

Les tôles laminées à chaud sont un produit industriel qui peut présenter une structure différente selon le lot. Ces différences, inclusions et traces sont des structures laminées qui confèrent au produit un caractère individuel et une esthétique unique.

Si vous avez d'autres questions, si vous avez besoin d'une assistance supplémentaire ou si vous souhaitez partager vos propres conseils d'entretien et expériences, nous vous serions très reconnaissants de bien vouloir nous contacter.

Morath AG
Paradiesrain 6
Case postale 1011
CH-4123 Allschwil 1

Tél. +41 61 481 99 11
design@morath.ch
www.morathdesign.ch

© für Text, Pflege- und Reinigungstipps by Morath AG