

AUTRES RECOMMANDATIONS

- Les ustensiles 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. Veuillez le préserver avec une planche à découper

Les plaques 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
CH-4123 Allschwil 1

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

© für Text, Pflege- und Reinigungstipps by Morath AG



MORATH DESIGN

MORATH VULCANO
CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Votre plan de travail en acier chromé MORATH VULCANO fait partie des aménagements esthétiques de votre maison. Le noir anthracite 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 VULCANO est ainsi une pièce unique du plus haut niveau.

POUR UN USAGE QUOTIDIEN

(résidus alimentaires, graisses/huiles, calcaire)

- 1 Utiliser une éponge ou un chiffon en microfibre pour le nettoyage.
- 2 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).
- 3 Répartir le détergent sur le plan de travail au moyen d'un chiffon humide (essoré) et nettoyer soigneusement.
- 4 Laver le chiffon jusqu'à ce qu'il ne contienne plus de résidus de savon.
- 5 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.
- 6 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.

CE QUE VOUS NE DEVEZ PAS UTILISER POUR LE NETTOYAGE

- Détergent avec un pH inférieur à 6 et supérieur à 10
- 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
- Tampon à récurer en laine d'acier ou autres éponges abrasives (rayures et rouille erratique)