operated by
Sarl Minéral Technique
64 Avenue de la Richarde
81200 Mazamet
Tel. 05.63.61.66.30
www.moellerstonecare.fr
info@moellerstonecare.fr

MOELLER STONE CARE France

Conseils de nettoyage, protection et entretien pour

PLANS DE TRAVAIL DE CUISINE – TABLES *TI-9.1*

en pierre dure

par ex. granit, gneiss

Testé selon la norme DIN 18332 (EN 12440)

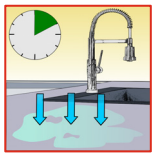
Vous trouverez au verso des conseils importants pour l'utilisation correcte de votre plan de travail de cuisine. Ils comprennent notamment des instructions pour le nettoyage, la protection et l'entretien au quotidien. Nous vous prions d'en tenir compte.

NETTOYAGE

- Nettoyage de fin de chantier
- Nettoyage de fond périodique
- Condition préalable au traitement

HMK R155
Nettoyant de fond - sans acide
Rendement: env. 10-80 m²/litre
Dilution: 1:10 - 1:2

Appliquer après dilution


Laisser agir environ 10 minutes

Brosser la surface

Relever la solution de nettoyage

Rincer à l'eau claire

Essuyer et laisser sécher

Accessoires conseillés: seau, brosse, chiffon, éponge.

Conseil:
Nous préconisons de mouiller au préalable à l'eau claire les surfaces très absorbantes.

PROTECTION

- Protection en prévention des taches
- Pour faciliter le nettoyage des taches
- Pour simplifier l'entretien courant

Sans renforcement de couleur:
HMK S232 Anti-Taches - base aqueuse

Léger renforcement de couleur:
HMK S234 Anti-Taches - extra

Avec renforcement de couleur:
HMK S244 Anti-Taches - couleur plus

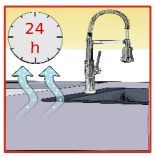
Condition préalable au traitement

Verser le produit dans le récipient

Appliquer de façon régulière (croiser)

Essuyer le surplus (essuie-tout)

Essuyer avec un chiffon



Laisser sécher et protéger

Accessoires conseillés: Récipient pour le produit de traitement, pinceaux, essuie-tout / chiffons non colorés pour enlever le surplus de produit et essuyer la surface, gants de protection.

Autres conseils importants pour la protection : voir l'étiquette du produit et la notice technique.

ENTRETIEN

- Nettoyage courant / quotidien (entretien)
- Propreté et entretien au quotidien
- Prolonge la durée de la protection HMK

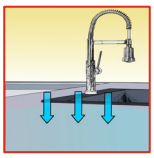
HMK P301 RSP - trois en un
Rendement: env. 40-60 m²/litre
(pour l'intérieur et l'extérieur)

HMK R155
Nettoyant de fond - sans acide
Rendement: env. 10-80 m²/litre

Enlever à sec les grosses salissures

Bien agiter avant emploi

Pulvériser régulièrement


Laisser agir quelques instants

Frotter avec un chiffon sec

Périodique : Nettoyer + Protéger

Cycle d'utilisation: P301 pour l'entretien courant et périodiquement si nécessaire, un nettoyage avec R155 en brossant légèrement. Sur les surfaces très sollicitées, la protection doit être renouvelée tous les 1 à 2 ans (voir rubrique protection).

Accessoires conseillés: Chiffon microfibres.

Notre conseil *pour le nettoyage, la protection et l'entretien:*
HMK M541 Set d´entretien pour pierre.

HMK-Nettoyage-HMK-Protection-HMK-Entretien-HMK-Nettoyage-HMK-Protection-HMK-Entretien-HMK-Nettoyage-HMK-Protection-HMK-Entretien-HMK

Conseils de nettoyage, protection et entretien pour

PLANS DE TRAVAIL DE CUISINE – TABLES en pierre dure

par ex. granit, gneiss

Pour profiter longtemps de votre revêtement, il est important d'observer quelques points importants au quotidien pour son entretien et sa conservation.

INFORMATIONS GENERALES:

Propriétés du revêtement: les plans de travail de cuisine en pierre dure, comme le granit ou le gneiss, sont insensibles à la plupart des acides et alcalis ménagers.

- **Seuls des produits** avec une valeur de PH de 3 à 10 conviennent ici pour le nettoyage, la protection et l'entretien.
- **Evitez le contact avec des produits** comme le vinaigre, les nettoyants pour sanitaires, le vin, le jus de citron, etc… (PH < 3) qui sont acides et peuvent éclaircir ou abimer les revêtements. Les produits hautement alcalins (PH > 10 comme le décapant pour four), les produits solvantés (acétone, white spirit, alcools), les accessoires abrasifs (éponges abrasives, poudres à récurer, sable) peuvent abimer la surface. Selon l'étendue du contact, les traitements n'apportent que peu de protection. Les nettoyants acides peuvent de plus attaquer directement ou dans la durée les joints en ciment : mouiller au préalable la surface à l'eau claire et la rincer ensuite permettent en général de l'éviter. Un nettoyage avec du produit vaisselle laisse souvent des traînées et des traces et n'est donc pas conseillé.

Les produits listés dans ces conseils répondent aux exigences d'un processus de nettoyage, de protection et d'entretien efficace mais en douceur. Avant d'utiliser d'autres produits, il est impératif de tester leur compatibilité.

En usage courant, nous recommandons de toujours enlever immédiatement les salissures, avant qu'elles ne sèchent. Plus la tache est ancienne, plus le détachage est difficile. Selon la dureté de l'eau, des résidus de calcaire peuvent aussi se former rapidement ; c'est pourquoi il convient de toujours essuyer les reliquats d'eau (arrosage, cuisine,…).
Un nettoyage soigneux après l'utilisation de votre plan de travail de cuisine contribue à une bonne hygiène et conserve aussi un bel aspect.

La pierre naturelle est certes thermiquement résistante mais pour éviter une chaleur brusque et ponctuelle (appelée choc thermique), utilisez toujours un dessous de plat, lorsque vous posez une casserole ou une poêle chaudes. Vous éviterez aussi de déposer sur votre plan de travail d'éventuels résidus de préparation.
La surface est très dure. Pour protéger votre couteau d'éventuelles éraflures ou d'éclats métalliques, utilisez une planche à découper.
Un traitement de protection est ici bénéfique car il réduit la formation de taches dans le domaine de la cuisine (les composants sont agréés alimentaires selon la LFGB – règlementation allemande sur les produits ayant un contact avec des denrées alimentaires) et facilite de plus l'entretien courant. Avant le traitement, un nettoyage de fond est nécessaire pour enlever toutes les salissures, avec un temps de séchage d'au moins 24 heures. Selon la sollicitation de la surface et le type de pierre, le traitement doit être renouvelé tous les 1 à 2 ans, ou selon le besoin.

Les étapes suivantes sont nécessaires avant de commencer:

- Suivre les prescriptions des étiquettes et les conseils d'utilisation (notices techniques) ainsi que les recommandations du fabricant du revêtement. Vous trouverez les informations sur les produits ainsi que la notice générale „les 10 commandements" sur notre site internet ou auprès de votre revendeur spécialisé.
- Faire une surface-test. Elle valide la compatibilité, la consommation, la coloration ainsi que l'action du produit.
- Bien aérer les locaux pendant et après le travail. Les accessoires doivent être adaptés, propres et pratiques.

DETACHAGE:

Pour le nettoyage des taches listées ci-dessous, nous recommandons:

- Colorations organiques, par ex. thé, café et vin rouge	**HMK R160** Nettoyant moisissures
- Taches d'huile et de gras	**HMK R152** Détachant graisses et cires
- Couches de salissures et de produits d'entretien	**HMK R155** Nettoyant de fond - sans acide
- Rayures métalliques	**HMK R187** Peeling-Cleaner

Retrouvez notre liste complète des taches (IT 1.1) sur notre site internet: www.moellerstonecare.fr

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET SECURITE:

Les produits sont à conserver en lieu sûr dans leur emballage d'origine. Les bidons vides peuvent être jetés avec les ordures ménagères. Tous les produits spéciaux, dans la mesure où ils sont soumis à la législation allemande sur les produits de nettoyage, sont enregistrés auprès de l'Office Fédéral pour l'Environnement de Berlin.
Nos produits spéciaux sont recommandés depuis des décennies par les principaux producteurs de pierre naturelle.

Ces informations techniques ne sont données qu'à titre indicatif. L'utilisateur doit, selon les différents domaines d'utilisation, procéder aux essais et tests nécessaires. Nous nous réservons le droit de toute modification liée à l'évolution technique. L'utilisateur doit aussi veiller à respecter les prescriptions légales en vigueur et la protection des tiers.

Produits spéciaux en vente dans les commerces spécialisés de pierres naturelles et carrelages.

Retrouvez des informations pratiques complémentaires et des conseils de nettoyage, de protection, et d'entretien sur notre site internet : www.moellerstonecare.fr

Votre revendeur spécialisé:

© MOELLER STONE CARE FR-04.17