

Comment maintenir votre

PLAN DE TRAVAIL EN BOIS MASSIF

Le bois massif crée l'atmosphère la plus chaleureuse dans une pièce - beau à regarder - doux et agréable au toucher. Avec le bon entretien, vous aurez le plus beau plan de travail pendant des années.

IMPORTANT – AVANT DE COMMENCER À UTILISER VOTRE PLAN DE TRAVAIL:

Avant d'être livrés, les plans de travail ont subi un processus d'huilage au cours duquel ils ont été apprêtés et polis pour s'assurer que l'huile a pénétré aussi profondément que possible dans le bois. Nous nous efforçons de rendre nos plans de travail aussi faciles à entretenir que possible.

Une fois que votre plan de travail en bois massif est entièrement assemblé et avant de l'utiliser, nous vous recommandons de l'huiler avec l'huile d'entretien fournie. L'huile d'entretien peut être achetée auprès de votre revendeur.

En prenant soin de l'huiler dès le départ et régulièrement, votre plan de travail ne fera que s'embellir au fil des années. Nous vous recommandons d'huiler votre plan de travail deux fois au cours du premier mois, puis selon les besoins (quelques fois par an - ou plus, selon l'utilisation).

Le bois naturel change de caractère et de taille en fonction de l'environnement dans lequel il est placé - les changements d'humidité (qui suivent les saisons), de température, de lumière du soleil, etc. feront "travailler" le bois.

Le bois destiné aux plans de travail est séché à environ 8 %. Il est donc important de ne pas exposer le bois à une humidité élevée constante. L'humidité intérieure est recommandée entre 40 et 60 %, en fonction de la saison. Lorsque l'humidité est élevée, le plan de travail devient plus grand et lorsque l'humidité est faible, il devient plus petit.

La lumière du soleil rend le bois plus clair ou plus foncé.

Le bois séché présente de petites fissures et des rayures mineures, il en va de même pour les rayons de la moelle, également connus sous le nom de "miroir". Tous ces éléments font naturellement partie du charme du bois et ne peuvent donc pas faire l'objet de réclamations.

- Utilisez toujours un dessous-de-plat pour les casseroles chaudes, les plaques de cuisson etc.
- Les sources de chaleur, telles que les fours, les friteuses, les bouilloires électriques, les cafetières, etc., ne doivent pas être placées directement sur le plan de travail, mais sur une surface qui repousse la chaleur. La table est ainsi protégée contre la chaleur de contact, qui peut provoquer un dessèchement, une décoloration ou, dans le pire des cas, une fissuration du bois. À 80 °C, la colle se dissout et des fissures apparaissent.
- Les aliments qui tachent fortement, tels que le vin rouge, la betterave, le jus de baies et le curry, doivent être essuyés immédiatement pour éviter la décoloration du plan de travail en bois massif.
- Le métal, sous forme de pots, de boîtes de conserve, etc. peut laisser des traces sombres sur le plan de travail.
- Nous vous recommandons d'essuyer immédiatement les éclaboussures d'eau. Il en va de même pour l'eau sur les bols, les tasses, etc. qu'on met sur la table. Les éclaboussures qui laissent des traces ou des taches persistantes sont un bon indicateur qu'il est temps d'huiler votre plan de travail.
- N'utilisez jamais de couteaux directement sur la surface, utilisez toujours une planche à découper et évitez de travailler avec faïence, pots en fonte et similaires, directement sur le plan de travail, car elles peuvent griffer la surface.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage sur votre plan de travail, y compris ceux qui contiennent de la poudre à récurer, qui griffera votre plan de travail, et de l'ammoniaque salée qui peut décolorer le bois.

NETTOYAGE QUOTIDIEN:

Essuyez votre plan de travail en bois massif avec un chiffon doux ou un chiffon essoré à l'eau chaude propre. N'utilisez pas de détergent à vaisselle, car il dessècherait le plan de travail.

GUIDE DU TRAITEMENT DE L'HUILE:

L'huile d'entretien peut être achetée auprès de votre revendeur.

- Assurez-vous que le plan de travail est propre et sec.
- Poncez l'ensemble du panneau avec un bloc et du papier de ponçage de verre de grain 180. Attention à ne pas poncer trop au même endroit, car vous risqueriez de créer une différence de niveau dans le plan de travail et d'enlever l'huile colorée.
- Aspirez toute la poussière de ponçage.
- Agitez bien le flacon d'huile.
- N'appliquez l'huile que sur une petite surface à la fois, car l'huile commence à durcir au bout de 2 à 3 minutes.
- Appliquez une couche uniforme d'huile à l'aide d'un chiffon non pelucheux sur le dessus et les bords du plan de travail. Continuez à répartir l'huile dans le sens du fil du bois pour que toutes les lamelles soient uniformément saturées.
- Essuyez immédiatement tout déversement d'huile sur des éléments autres que le plan de travail.
- Répétez le traitement après deux heures si le bois ne semble pas saturé.
- Temps de durcissement: 24 heures. Ensuite, utilisez le plan de travail.

N'OUBLIEZ PAS QUE LES CHIFFONS À L'HUILE PEUVENT S'ENFLAMMER SPONTANÉMENT. RANGER LES CHIFFONS USÉS DANS UN SAC SCELLÉ CONTENANT UNE PETITE QUANTITÉ D'EAU. LES CHIFFONS PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE CONSERVÉS DANS UN BOCAL EN VERRE MUNI D'UN COUVERCLE HERMÉTIQUE.

CONSEILS D'UN HEUREUX PROPRIÉTAIRE DE PLANS DE TRAVAIL EN BOIS MASSIF

- Lorsque vous huilez votre plan de travail, utilisez du papier collant de peintre pour protéger l'évier, les joints et le robinet.
- Protégez la plaque de cuisson pendant le huilage de cette façon l'huile ne peut pas pénétrer en-dessous la plaque de cuisson.
- Utilisez l'aspirateur pour éliminer la poussière de ponçage.
- Utilisez une paire de gants jetables lors du huilage.
- Votre zone de travail préférée et autour de l'évier et de la taque de cuisson s'useront le plus vite et le bois se desséchera le plus rapidement. Il est conseillé d'huiler ces zones plus souvent que le reste du plan de travail.

ENTRETIEN DES ÉVIERS:

Notre gamme d'éviers comprend plus de 200 modèles différents, dans une variété de matériaux, provenant de fournisseurs reconnus.

Contactez votre revendeur pour obtenir des informations sur les produits de nettoyage et d'entretien d'éviers.

Éviers en acier:

Nettoyez quotidiennement l'évier avec une brosse à vaisselle et du détergent. Rincez ensuite à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un chiffon. Cela permet d'éviter que le calcaire dans l'eau ne se dépose pas dans l'évier. En cas de dépôts difficiles de graisse ou d'autres substances similaires, vous pouvez utiliser une éponge en nylon en combinaison avec un produit de polissage ou un produit de nettoyage universel.

- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, d'éponges en acier ou autres.

Éliminez les traces de calcaire à l'aide d'un détartrant. Laissez agir pendant 3 minutes au maximum. Rincez et essuyez avec un chiffon.

Si des taches de rouille apparaissent, ce n'est pas l'évier qui rouille. Il s'agit de rouille externe, provenant par exemple de conserves, de couteaux, de coupe-fromages, de casseroles en fonte ou l'eau de javel. Vous pouvez essayer d'enlever les taches avec un chiffon humide et un nettoyant universel.

Parfois, il peut être nécessaire d'utiliser un produit de polissage de l'acier inoxydable pour redonner à l'évier son aspect d'origine.

Éviers en acier avec revêtement PVD: (éviers en acier coloré)

Nettoyez quotidiennement l'évier avec une brosse à vaisselle et du détergent. Rincez ensuite à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un chiffon. Cela permet d'éviter que le calcaire dans l'eau ne se dépose pas dans l'évier.

Ne placez pas de casseroles chaudes directement dans l'évier.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs tels que le chlore et d'autres agents de blanchiment comme le Cillit BANG, nettoyeur de drains, et les nettoyants pour four. Évitez d'utiliser de la laine d'acier ou des éponges.

- Produits de nettoyage contenant de l'eau de javel: rincer/essuyer dès que possible.
- Aliments très acides (jus, thé, moutarde, alcool, mayonnaise, etc.): rincer/essuyer dès que possible.
- Produits chimiques contenant de l'acide : rincer/essuyer immédiatement.

Éviers en composite:

Nettoyez quotidiennement l'évier avec une brosse à vaisselle et du détergent. Rincez ensuite à l'eau claire, puis essuyez à l'aide d'un chiffon. Cela permet d'éviter que le calcaire dans l'eau ne se dépose pas dans l'évier.

- Aliments très acides (jus, thé, moutarde, alcool, mayonnaise, etc.): rincer/essuyer dès que possible.

Les tâches tenaces peuvent être éliminées en frottant légèrement sur les tâches avec le côté rugueux d'une éponge à vaisselle. Les traces de calcaire peuvent être éliminés avec du vinaigre ordinaire, une solution à 7 % dans de l'eau chaude. Laissez agir quelques minutes et rincez abondamment. La décoloration de l'évier peut être éliminée en ajoutant de l'eau chaude à l'évier et une pastille de vaisselle ordinaire. Laissez agir pendant au moins 2 heures ou toute la nuit et frottez avec le côté rugueux d'une éponge à vaisselle.

Éviers en laiton massif/laiton bruni:

Nettoyez quotidiennement l'évier en essuyant avec un chiffon très essoré.

Si l'évier est particulièrement sale, vous pouvez le nettoyer avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle, rincez à l'eau claire avant d'essuyer avec un chiffon sec.

- N'utilisez JAMAIS de nettoyeurs acides: rincez/essuyez immédiatement.
- Aliments très acides (jus, thé, moutarde, alcool, mayonnaise, etc.): rincez/essuyez dès que possible.

Dans le cas du laiton bruni, la surface brunie peut disparaître si elle est exposée à l'acide ou si des produits abrasifs, des éponges abrasives ou similaires ont été utilisés.

Éviers en porcelaine:

Nettoyez quotidiennement l'évier en essuyant avec un chiffon essoré. Si l'évier est particulièrement sale, vous pouvez le nettoyer avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle, rincez à l'eau claire avant d'essuyer avec un chiffon sec. Éliminez les traces de calcaire avec du vinaigre. Frottez le vinaigre avec un chiffon humide et rincez. Éliminez toute décoloration avec de l'acide citrique ou tartrique ordinaire. Appliquez un peu d'acide sur un chiffon humide, frottez la tâche et rincez abondamment.

- Évitez les poudres à récurer et autres produits abrasifs qui peuvent griffer la surface.

Éviers de l'émail:

Nettoyez quotidiennement l'évier en essuyant avec un chiffon essoré. Si l'évier est particulièrement sale, vous pouvez le nettoyer avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle, rincez à l'eau claire avant d'essuyer avec un chiffon sec. Éliminez les traces de calcaire avec du vinaigre. Frottez le vinaigre avec un chiffon humide et rincez. Éliminez toute décoloration avec un mélange à parts égales d'eau de javel et d'eau. Mettez-en un peu sur un chiffon, frottez la tâche et rincez abondamment.

- Évitez les poudres à récurer et autres produits abrasifs qui griffent la surface.