

Informations générales sur plans de travail et plans snack cuisine.

Pour l'entretien et le nettoyage du plan, afin d'un maintien durable de ses caractéristiques d'origine, lire attentivement les instructions qui suivent.

CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE

Les plans de travail FAB sont fabriqués avec un stratifié en haute pression qui assure une bonne résistance à l'eau, au vapeur, au frottement, aux taches, à la rayure et l'abrasion.

1) ABRASION

Ne pas frotter la surface avec éponges abrasives, produits type papier abrasif, paille de fer.

Évitez de faire glisser sur le plan objets qui peuvent causer des rayures. Si vous utilisez des couteaux ou outils pointus, protégez toujours le plan avec une planche à découper.

2) CHALEUR

Faire attention à fours et autres appareils électroménager, source de grandes quantités de chaleur.

Ils doivent être isolés dans leur côté inférieur, pour éviter que la chaleur puisse modifier l'aspect du plan du travail.

Eviter de poser de casseroles chaudes, cafetières, fours, fers à repasser directement sur le plan de travail.

Utiliser toujours un dessous de plat.

Le contact avec liquides bouillants, tels que huile, graisses, etc. peut causer des dommages permanents au plan.

3) TACHES

Dépôts de calcaire: les taches de calcaire disparaissent avec de l'eau tiède et un peu de vinaigre blanc.

Les taches plus marquées peuvent être nettoyées avec des détergents pas trop acides.

Taches d'encre: utiliser de l'alcool.

Jus de fruits, décolorants, produits chimiques pour sanitaires peuvent causer une décoloration de la surface : ils doivent être enlevés immédiatement.

Nettoyer le plan sans attendre que la tache se sèche.

4) NETTOYAGE

Pour le nettoyage courant du plan, il suffit d'utiliser un chiffon humide ou en microfibres.

Utiliser des éponges imprégnées d'eau chaude additionnée d'un détergent doux : solution avec détergent / désinfectant pas trop alcalin (max 10%).

Eliminer les éventuelles traces en rinçant à l'eau chaude et en essuyant avec un chiffon sec et propre.

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur.

Eviter les produits très acides ou très alcalins, car susceptibles de tacher la surface.

Les produits détartrants peuvent aussi abimer les profils en aluminium.

5) EAU ET VAPEUR

Eviter les infiltrations d'eau autour de l'évier et en correspondance des jonctions, de la plaque de cuisson, et entre plan et mur : enlever toujours les excès d'eau stagnante.

En cas d'infiltration d'eau, intervenir tout de suite pour éviter de dommages aux meubles.

Eviter de laisser la porte du lave-vaisselle ouverte à la fin du lavage. Eviter en tout cas jets de vapeur directs sur la surface pendant longtemps.

6) ATTENTION

Ne jamais monter sur le plan de travail et éviter de charger celui-ci excessivement.

