

**ATTENTION** Ne versez pas de l'eau bouillante (> 200 °C) directement dans l'évier après la cuisson. Versez de l'eau froide dans le casserole avant de l'égoutter.

**ATTENTION** Do not pour hot boiling water (> 200 °C) directly onto the sink after cooking. Pour cold water into the pot before draining.

## **MAINTENANCE - GRANITE SINKS**

- Keep the sink clean and dry.
- Clean the sink on a regular basis.
- To remove stains, clean using dishwashing liquid and a cloth or sponge. For tougher stains, use an abrasive pad and a mild cleanser.
- To remove mineral deposits, use a water and vinegar solution. Once finished, rinse the sink with fresh water.
- Metal utensils and pots can slide on the bottom of the sink, leaving surface metal residues. These can be removed by scrubbing in a circular motion with a flexible nylon brush and liquid detergent.
- Do not use metal scrub pads or steel wool to clean the sink.
- Never use concentrated bleach, products containing chlorinated solvents, paint removers, drain cleaners or kettle descaling agents on the surface of the sink.
- Rinse the sink after each use.
- Never leave water sitting in sink for an extended period of time.
- Avoid leaving utensils and steel or cast iron pans in the sink for an extended period of time.
- Avoid leaving rubber sink mats, wet sponges or cleaning pads in the sink for an extended period of time.
- Do not place hot pans directly into the sink, as this may cause burns or damage the surface.

## **ENTRETIEN – ÉVIERS EN GRANIT**

- Gardez l'évier propre et sec.
- Nettoyez l'évier régulièrement.
- Pour enlever les taches, utilisez du liquide vaisselle avec un chiffon ou une éponge. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon abrasif doux et un nettoyant léger.
- Pour éliminer les dépôts de calcaire, utilisez une solution d'eau et de vinaigre. Rincez ensuite à l'eau claire.
- Les ustensiles et casseroles métalliques peuvent glisser au fond de l'évier et laisser des résidus métalliques. Ceux-ci peuvent être éliminés en frottant avec une brosse en nylon souple et un détergent liquide en effectuant des mouvements circulaires.
- N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de laine d'acier pour nettoyer l'évier.
- N'utilisez jamais d'eau de Javel concentrée, de solvants chlorés, de décapants pour peinture, de déboucheurs ou de produits détartrants pour bouilloires sur la surface de l'évier.
- Rincez l'évier après chaque utilisation.
- Ne laissez jamais l'eau stagner dans l'évier pendant une longue période.

- Évitez de laisser des ustensiles, casseroles ou poêles en acier ou en fonte dans l'évier pendant une longue période.
- Évitez de laisser des tapis en caoutchouc, des éponges humides ou des tampons de nettoyage dans l'évier pendant une longue période.
- Ne placez jamais de casseroles chaudes directement dans l'évier, cela peut provoquer des brûlures ou endommager la surface.