



Invention Maison

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

ENTRETIEN – ÉVIER 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.

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.