

Guide d'entretien de votre nouvelle cuisine

Votre nouvelle cuisine est maintenant installée et vous avez hâte de l'utiliser. Nous aimerions vous donner quelques conseils sur la façon d'entretenir vos armoires afin de maximiser la longévité d'utilisation de celles-ci.

Conseils d'entretien applicables à tous les produits :

1. Pour le nettoyage quotidien de vos armoires, utilisez un linge humide et un savon doux et bien assécher la surface avec un linge propre et sec. Évitez l'accumulation de saleté (graisse, poussière, divers liquides, etc.) pour empêcher les taches permanentes. N'utilisez en aucun cas des produits chimiques tels que diluants, javellisants, décapants, solvants ou tout produit contenant de l'acétone.
2. Évitez les nettoyeurs, les tampons abrasifs et les produits de type « Effaceur magique » car ils risquent d'endommager le fini de vos armoires et comptoirs.
3. Essuyez immédiatement tout liquide déversé accidentellement pour éviter les risques de gonflement ou de gondolement.
4. Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation de certains appareils électriques installés sur les comptoirs. Le fonctionnement d'un grille-pain, d'une bouilloire, d'un four portatif et de tout autre appareil dégageant de la chaleur ou de la vapeur peut affecter la surface des matériaux à proximité. Ces appareils doivent être placés adéquatement sur les comptoirs afin de dégager les surfaces situées au-dessus des appareils.
5. Si votre cuisinière est équipée de la fonction autonettoyante, ouvrir les portes des armoires situées de chaque côté de l'appareil afin de laisser s'échapper la chaleur intense ainsi produite.
6. Assurez-vous d'utiliser adéquatement la ventilation lors de la cuisson des aliments.
7. Évitez que les armoires soient exposées aux rayons ardents du soleil ou à un changement extrême de température ou d'humidité et contrôlant l'environnement de votre cuisine de façon appropriée. Utilisez des toiles, rideaux ou stores pour éviter les rayons du soleil trop directs, assurez-vous d'une température constante et d'un taux d'humidité contrôlé entre 30% et 50% afin d'éviter les distorsions des modules ou l'altération du fini.
8. Évitez l'utilisation d'eau en trop grande quantité lors du nettoyage des planchers pour éviter les infiltrations et le gonflement à la base des modules.

Conseils d'entretien spécifiques et applicables selon les différents produits :

Bois, placage de bois et MDF

Afin d'éviter une altération du fini, évitez de déposer directement toute source de chaleur sur les armoires, tablettes ou comptoirs.

Comptoirs de stratifié

Évitez tout déversement de liquides près des joints afin de limiter les risques d'infiltration sous la surface qui causerait ainsi un gonflement.

Comptoirs de granit

Utilisez un produit de type Windex sans amoniac pour nettoyer votre comptoir. Afin de protéger la surface de votre comptoir, il est important d'appliquer périodiquement (de façon générale, la fréquence recommandée est annuelle) un scellant sur votre comptoir préalablement nettoyé et séché. Ce faisant, vous préserverez toute la beauté de votre comptoir de granit et son caractère unique. Ce produit est disponible chez nos fournisseurs de comptoirs de granit, communiquez avec nous pour de plus amples informations.

Comptoirs de quartz

Grâce à leur surface dure et non poreuse, les comptoirs de quartz sont faciles à nettoyer et conservent leur lustre. Utilisez un produit de type Windex sans amoniac pour nettoyer votre comptoir. Aucun scellant n'a à être appliqué sur votre comptoir, c'est le principal avantage d'avoir choisi cette matière.

Évitez de déposer ou d'exposer vos comptoirs de quartz à toute source de chaleur importante puisqu'elle pourrait causer une décoloration de la résine présente à l'intérieur de la pierre et ainsi causer un jaunissement de vos comptoirs. Vous devriez toujours utiliser un sous-plat pour éviter que les chaudrons et plats sortants du four soient en contact avec vos comptoirs de quartz afin de préserver la couleur de ceux-ci.