

# CONSEILS D'ENTRETIEN POUR MAINTENIR VOTRE CUISINE **ARREX** BELLE COMME AU PREMIER JOUR

Au fil du temps votre belle cuisine nécessite de quelques attentions simples. Si vous suivez ces conseils utiles, vos meubles resteront comme neufs !

Lorsque vous nettoyez, utilisez toujours des chiffons doux non abrasifs. Nous vous conseillons également d'utiliser des chiffons en microfibre, grâce auxquels vous pourrez limiter l'utilisation de détergents en respectant par conséquent l'environnement.

Évitez d'utiliser des détergents contenant des substances ou des poudres abrasives, du chlore, des solvants, des acides ou des agents corrosifs. Ainsi, vous ferez du bien à votre cuisine et à l'environnement.

Avant d'utiliser tout détergent, nous vous conseillons de faire un essai sur une petite partie de la porte, de préférence interne, en faisant attention au résultat.



**Allumez la hotte** chaque fois que vous cuisinez (mais aussi lorsque vous faites le café ou chauffez de l'eau), afin que la fumée et la vapeur ne se déposent sur les surfaces en les endommageant au fil du temps. Lavez périodiquement les filtres métalliques et remplacez, si nécessaire, ceux synthétiques ou à charbon : votre hotte sera ainsi toujours efficace !

**Essuyez** toujours et tout de suite toutes les surfaces humides ou les gouttes ou l'eau stagnante, de manière à éviter la formation de taches de calcaire. Le calcaire est une substance corrosive qui, en se déposant, peut laisser des taches très difficiles à éliminer.

**Nettoyez** tout de suite les surfaces sur lesquelles des substances acides se sont déposées (jus d'agrumes, sauce tomate, boissons gazeuses, vin, vinaigre...), vous éviterez ainsi que leur action corrosive ne les endommage. Nous vous suggérons, dans tous les cas, de toujours nettoyer lorsque la tache est fraîche, indépendamment du type de tache.

**N'ouvrez** le lave-vaisselle que lorsque celui-ci est complètement refroidi, vous éviterez ainsi que l'excessive sortie de chaleur et de vapeur n'endommage les surfaces et provoque la déformation des bords. Pour la même raison, laissez refroidir le four avec la porte fermée.

# COMMENT NETTOYER LES PORTES DE VOTRE CUISINE



## PORTES ET PARTIES EN STRATIFIÉ ET MÉLAMINÉ

Nettoyez les portes à l'aide d'un chiffon doux (ou en microfibre) imbibé d'eau chaude, puis essuyez soigneusement les surfaces. En cas de taches persistantes ou d'auréoles, utilisez des détergents neutres pour surfaces lavables dilués dans l'eau. Essuyez attentivement les parties traitées.

## PORTES ET PARTIES LAQUÉES

Nettoyez les portes à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude, puis essuyez soigneusement les surfaces. Pour éliminer les taches persistantes ou les auréoles, uniquement sur les éléments laqués, vous pouvez utiliser des détergents ou des savons neutres pour surfaces lavables dilués dans l'eau, ou bien des détergents liquides pour le nettoyage des vitres. Rincez et essuyez attentivement les parties traitées.

## PORTES ET PARTIES PLAQUÉES ET EN BOIS MASSIF

Nettoyez à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude, puis essuyez soigneusement. Pour un nettoyage à la fois efficace et délicat, suivez toujours le sens de la veinure du bois. En cas de taches persistantes que vous n'avez pas pu nettoyer lorsque celles-ci étaient fraîches, vous pouvez utiliser des détergents liquides spécifiques pour le nettoyage du bois ne contenant pas de cires et n'étant pas polissant : après l'application rincez bien la surface en veillant à ne laisser aucun résidu de détergent, puis essuyez complètement à l'aide d'un chiffon doux.

## PORTES ET PARTIES EN VERRE LAQUÉ

Nettoyez les portes à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude, puis essuyez soigneusement les surfaces. En cas de taches persistantes ou d'auréoles, uniquement sur la partie externe de la porte, vous pouvez utiliser des détergents neutres pour surfaces lavables dilués dans l'eau en nettoyant à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et essuyez attentivement les parties traitées. La partie externe peut également être traitée avec des détergents neutres pour le nettoyage des vitres.



# COMMENT TRAITER ET NETTOYER LES PLANS DE TRAVAIL DE VOTRE CUISINE

## Indications générales

Nous vous conseillons d'utiliser des chiffons et des éponges douces et d'éviter l'utilisation de paillettes en acier ou des pâtes abrasives.

Lorsque vous devez utiliser un couteau ou des utensiles pointus, faites-le toujours sur une planche à découper spécifique, jamais directement sur le plan.

Si vous venez de retirer la casserole ou la cafetière du feu, il est important de ne pas la poser sur le plan, car la chaleur élevée pourrait altérer les caractéristiques du matériau.

Nous vous déconseillons de repasser directement sur le plan de travail même si protégé d'un drap, la température élevée du fer pourrait endommager la surface de manière irrémédiable.

Vérifiez périodiquement qu'il n'y ait pas d'infiltrations entre les éventuelles jonctions ou à proximité de l'évier.

Faites attentions à l'eau stagnante, car celle-ci pourrait causer la formation de taches de calcaire difficiles à éliminer.

Faites en sorte que casseroles, plats et grills ne dépassent pas du bord du plan de cuisson, afin d'éviter tout problème au plan de travail, à la crédence et à la rehausse.



## PLAN DE TRAVAIL EN STRATIFIÉ ET STRATIFIÉ HPL

Utilisez des chiffons doux ou en microfibre imbibés d'eau chaude. Vous pouvez utiliser les détergents neutres classiques, présents sur le marché, en veillant à bien rincer et bien essuyer.

## PLAN DE TRAVAIL PLAQUÉ OU EN BOIS MASSIF

Nettoyez à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude, puis essuyez soigneusement. Suivez toujours le sens de la veinure du bois.

Vous pouvez utiliser des détergents liquides spécifiques pour le nettoyage du bois ne contenant pas de cires et n'étant pas polissant : après l'application rincez bien la surface en veillant à ne laisser aucun résidu de détergent, puis essuyez complètement à l'aide d'un chiffon doux.

## PLAN DE TRAVAIL EN PIERRE NATURELLE TELLE QUE MARBRE ET GRANIT

Nous vous conseillons de traiter périodiquement les plans avec des substances imperméabilisantes prévues à cet effet et présentes sur le marché, afin de le préserver au fil du temps.

Dans tous les cas, toutes les taches doivent être immédiatement éliminées. Nettoyez votre plan en pierre naturelle à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède (encore mieux, vous pouvez utiliser un chiffon en microfibre).

De temps en temps, vous pouvez utiliser un détergent liquide neutre, en veillant à bien rincer la surface de tout résidu.

## PLAN DE TRAVAIL EN ACIER INOX

Utilisez un chiffon doux et des détergents ou des savons neutres et nettoyez en suivant le sens du satinage. Rincez et essuyez soigneusement, afin d'éviter le dépôt de taches de calcaire.

## PLAN DE TRAVAIL EN ACRYLIQUE, TECNIPLAN ET GRÈS TRÈS FIN

Vous pouvez nettoyer les surfaces de ces plans à l'aide d'un chiffon doux, d'un chiffon en microfibre ou d'une éponge et en utilisant les détergents communs présents sur le marché. Rincez toujours avec soin et essuyez bien les surfaces.

