

CARANTO® QUARTZ

L'AGGLOMÉRÉ DE QUARTZ

**MANUAL D'USAGE
ET D'ENTRETIEN**

SOMMAIRE

L'aggloméré de quartz

• Le produit	4
• Caractéristiques des matériaux en quartz	5
• Caractéristiques physiques et mécaniques	6
• Maintenance	7
• Conseils pour le nettoyage des surfaces brillantes	8
• Conseils pour le nettoyage des surfaces mates, Dolomiti	9
• Résistance aux produits d'usage domestique	11
• Résistance aux taches	12
• Mode d'emploi et avertissements	14

LE PRODUIT

L'aggloméré de quartz est un matériau produit à partir de la combinaison de quartz, résine polyester et pigments naturels. Cette composition garantit au plan de travail une excellente résistance aux abrasions, à la chaleur et à l'absorption des liquides.

Ses caractéristiques sont idéales pour l'emploi dans le secteur public et privé de l'ameublement.

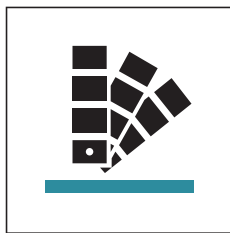
Les plaques à base de quartz maintiennent inchangées les propriétés physiques et mécaniques typiques des composants.

Les caractéristiques suivantes ne doivent pas être considérées comme des défauts de fabrication :

- les rares points sur la surface du plan de travail dus à la composition naturelle des particules et des poussières de quartz qui composent le matériau ;
- les éventuelles légères altérations claires-foncées de la tonalité de couleur de la plaque, déterminées par le processus normal de fabrication du matériau.

Nous précisons que d'éventuelles substitutions pourraient mettre en évidence des différences de tonalités dues à l'association entre de nouvelles et d'anciennes plaques et au lot de production différent.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX EN QUARTZ



Le quartz est disponible dans une vaste gamme de couleurs, tonalités et finitions.



Le quartz respecte l'environnement.



Le quartz n'absorbe pas les liquides.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET MÉCANIQUES

PROPRIÉTÉS	EN	RÉSULTATS	
DENSITÉ APPARENTE	14617/1	2000 - 2500 Kg/m ³	
ABSORPTION D'EAU	14617/1	≤0,10%	
RÉSISTANCE À LA FLEXION	14617/2	25 - 100 MPa	
RÉSISTANCE À L'ABRASION	14617/4	25,0 -34,0 mm	
RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES	14617/6	Δm% ≤ 0,10 %	T: 70°C
		ΔR% ≤ 30 %	
RÉSISTANCE AUX CHOCS	14617/9	>2,5 joule	
COEFFICIENT DILATATION THERMIQUE LINÉAIRE	14617/11	≤ 45 X 10 ⁻⁶ °C ⁻¹	
RÉSISTANCE AUX PRODUITS CHIMIQUES	14617/10	C4	
RÉSISTANCE AU GEL ET AU DÉGEL	14617/5	KM ₁₂₅ 0,9 - 1,3	
STABILITÉ DIMENSIONNELLE	14617/12	A (<0,3 mm)	
RÉSISTIVITÉ ÉLECTRIQUE SUPERFICIELLE	14617/13	R _s ≥ 10 ¹⁰ Ω	surfaces
		R _v ≥ 10 ⁸ Ω m	volumes

MAINTENANCE

Les agglomérés de quartz sont des matériaux très compacts et sans porosité.

Du fait qu'ils sont très compacts, ils empêchent la prolifération de bactéries en garantissant une hygiène parfaite, un nettoyage facile et une résistance aux acides.

Ils n'absorbent pas les liquides, les odeurs et les graisses alimentaires ; ils résistent aux taches, à l'usure, aux chocs de faible entité et aux rayures.

Il est néanmoins nécessaire de respecter certaines précautions pendant l'utilisation quotidienne :

- éviter de poser directement sur le plan de travail des casseroles ou des plats bouillants (utiliser des dessous de plats).

En dépit de l'excellente résistance du matériau aux hautes températures, le contact direct avec des objets surchauffés ou des flammes pourrait provoquer l'apparition de taches dues au réchauffement de la résine ou des ruptures dues au choc thermique élevé.

- ne jamais repasser sur le plan de travail.

- ne pas couper directement sur le plan de travail sans planche à découper, afin de maintenir dans le temps l'aspect original du plan de travail.

- ne pas s'asseoir et ne pas monter sur le plan de travail.

Des poids excessifs sur des plans de travail saillants et/ou dépourvus de support adapté peuvent donner origine à des fissures ou des ruptures.

- même si le quartz est une surface résistante, éviter les chocs dans les points les plus exposés comme les angles et les bords.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES BRILLANTES

Le plan de travail que vous avez acheté est un aggloméré de quartz. Le quartz appartient à la catégorie des matériaux les plus durs du monde.

Il est imperméable et résistant aux taches et aux agents chimiques.

Nous conseillons néanmoins de nettoyer les taches quand elles sont encore fraîches.

Pour le nettoyage ordinaire.

Pour la saleté superficielle, utiliser un chiffon en microfibre humide avec produit de nettoyage neutre. Rincer ensuite avec de l'eau et essuyer avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches persistantes.

Il est également possible d'utiliser des détergents agressifs à base légèrement acide en répartissant le produit de façon uniforme sur tout le plan de travail en laissant agir quelques minutes. Après le traitement, le plan de travail doit être rincé à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus du tout de détergent. Essuyer ensuite avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches d'autre nature.

D'éventuelles auréoles de silicone doivent être enlevées avec un produit spécifique que l'on trouve dans toutes les quincailleries. Verser ou vaporiser le produit au-dessus du silicone et laisser agir pour la durée indiquée dans les instructions du produit puis nettoyer avec un détergent neutre et rincer avec de l'eau chaude. Essuyer ensuite avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Produits contre-indiqués.

Éviter de nettoyer la surface avec des produits contenant de la javel ou à pH hautement basique car ils pourraient créer une auréole blanchâtre.

Éviter également l'utilisation d'alcool dénaturé qui, en séchant, pourrait créer des auréoles difficiles à éliminer.

Les autres produits qui peuvent endommager la surface sont : le trichloréthylène, les solvants industriels, l'acide fluorhydrique, la soude caustique, les solvants pour vernis, les produits de rinçage pour lave-vaisselle, l'ammoniac, les détergents pour four, les feutres indélébiles ou à encre, les produits abrasifs ou micro-abrasifs en crème ou en poudre. Si l'une des substances citées ci-dessus entre en contact avec la surface, rincer immédiatement et soigneusement à l'eau chaude.

Éviter de faire stagner l'eau sur le plan de travail, notamment dans les régions où l'eau est très dure.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES MATES, DOLOMITI

Pour obtenir l'effet mat Dolomiti, nous effectuons des façonnages mécaniques spécifiques avec des installations prévues à cet effet qui enlèvent une partie du matériau pour obtenir cette finition. Cet effet mat octroie au matériau Dolomiti des cannelures ou des aspérités plus ou moins évidentes qui empêchent le reflet de la lumière sur une surface brillante (FIGURE 1), apparaissant ainsi mate et plus ou moins rêche au toucher (FIGURE 2).

Comme le montrent les figures ci-dessous, le plan de la surface brillante est parfaitement rectiligne; celui de la surface mate est représenté par une ligne irrégulière.

Cela comporte des difficultés dans les opérations de nettoyage dues aux impuretés qui peuvent se déposer dans les aspérités de la surface pendant l'utilisation.

FIGURE 1

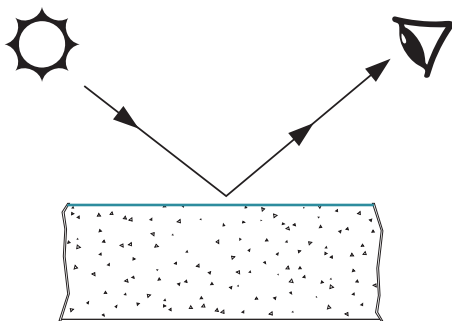
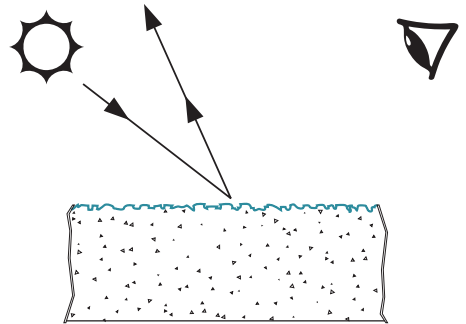


FIGURE 2



CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES MATES, DOLOMITI

Il est préférable de nettoyer la surface lorsque la tache est encore fraîche.

Pour le nettoyage ordinaire.

Pour la saleté superficielle, utiliser un chiffon humide en microfibre avec produit de nettoyage neutre. Il est conseillé de nettoyer immédiatement les liquides colorés qui entrent en contact avec la surface. En cas de saleté tenace, il est également possible d'utiliser des détergents à base légèrement acide en les laissant agir pendant quelques minutes. Rincer ensuite à l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tout de détergent et essuyer avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches de calcaire.

Il est conseillé de nettoyer avec un détergent anticalcaire à base légèrement acide en laissant agir pendant quelques minutes. Rincer ensuite à l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tout de détergent et essuyer avec un chiffon propre ou du papier absorbant.

Pour les taches de substances huileuses ou de graisse.

Il est conseillé d'intervenir avec des produits dégraissants de cuisine, à condition de rincer abondamment à l'eau la zone tachée.

Pour les taches d'autre nature.

Voir ce qui est indiqué pour les surfaces brillantes en [page 8](#).

Éviter de faire stagner l'eau sur le plan de travail, notamment dans les régions où l'eau est très dure.

Éviter l'utilisation d'alcool dénaturé, qui, en séchant, pourrait créer des auréoles difficiles à éliminer.

Pour les produits non adaptés et les autres produits qui peuvent endommager les plans de travail, se référer à ceux qui sont indiqués pour les plans de travail avec des surfaces brillantes à la [page 8](#).

RÉSISTANCE AUX PRODUITS D'USAGE DOMESTIQUE

PRODUIT	EFFET
Dixan Vaisselle Gel avec vinaigre	aucun effet visible
Lysoform WC Gel Tout en 1	aucun effet visible
Smac Brilla Acier	aucun effet visible
Svelto Vaisselle Gel Actif	aucun effet visible
Viakal multifonction	aucun effet visible

Il est possible de trouver dans le commerce des produits dégraissants qui garantissent un nettoyage facile et rapide, mais dans la mesure où ces produits ont des concentrations chimiques variées, nous vous conseillons de les tester sur un coin pas trop visible pour éviter de causer des auréoles ou des décolorations impossibles à restaurer. Il est important de ne pas les laisser agir sur le top pendant trop longtemps et de rincer abondamment avec de l'eau.

RÉSISTANCE AUX TACHES

PRODUIT	EFFET
vinaigre de vin	aucun effet visible
bière claire	aucun effet visible
café (appliqué 80°)	aucun effet visible
coca cola	aucun effet visible
lait	aucun effet visible
huile d'olive	aucun effet visible
jus de citron concentré	aucun effet visible
thé (appliqué à 80°)	aucun effet visible
tomato ketchup	aucun effet visible
vin rouge	aucun effet visible

*ATTENTION : les taches doivent être éliminées lorsqu'elles sont encore "fraîches".

RÉSISTANCE AUX TACHES

Sur le quartz, n'utiliser en aucun cas les substances suivantes :

- acide fluorhydrique
- javel
- chlorure de méthylène (dichlorométhane)
- produits alcalins (produits de rinçage pour lave-vaisselle, ammoniaque, soude caustique, solvants pour vernis)
- produits qui laissent des films ou cires
- produits abrasifs en général

Voir conseils pour le nettoyage [page 8](#).

MODE D'EMPLOI ET AVERTISSEMENTS



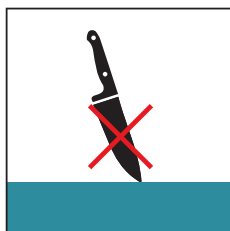
Ne jamais surcharger les plans de travail.

Ne pas monter ou s'asseoir sur le plan de travail. Des poids excessifs (notamment sur les meubles bas découverts) ou sur les parties à épaisseurs variables (comptoirs) peuvent provoquer des fissures ou des cassures.



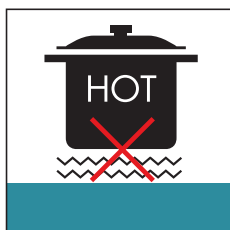
Ne jamais utiliser le plan de travail comme appui pour le repassage.

Utiliser l'équipement approprié à cette fonction.



Éviter la chute d'objets coupants.

Ils pourraient causer des ébrèchements ou des fissures.



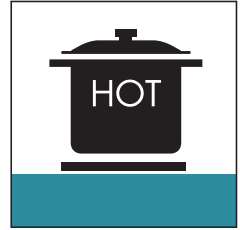
Les objets bouillants (casseroles chaudes, cafetières, fers à repasser et autres) ne doivent pas être posés directement sur le plan de travail

afin d'éviter des taches irréversibles ou des chocs thermiques, pouvant donner lieu à des cassures.

MODE D'EMPLOI ET AVERTISSEMENTS

Utiliser toujours un dessous de plat ou autre support résistant à la chaleur.

Faire attention aux fours et autres appareils électroménagers d'appui ou autres appareils de cuisson capables de produire des sources de chaleur élevée, car si la partie inférieure de ces appareils n'est pas correctement isolée, cela peut provoquer des chocs thermiques ou altérer la couleur des plans de travail. Pendant que vous cuisinez, évitez que les casseroles/grills entrent au contact avec les rehausses et les dos pour empêcher les ruptures ou les altérations de couleur.



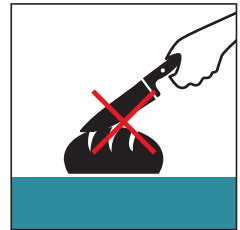
Ne pas battre la viande sur le plan de travail.

Utiliser toujours une planche à découper.



Ne pas couper ou trancher sur le plan de travail.

Utiliser toujours une planche à découper.



Veneta Cucine®

Veneta Cucine S.p.A.
Via Paris Bordone,84
31056 Biadene di Montebelluna (TV)
Tel. +39.0422.8471

venetacucine.com
caranto.com