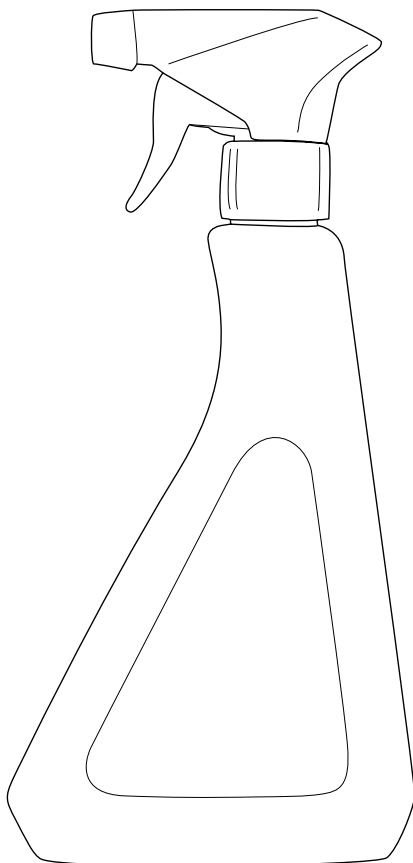


Use & Care

Silestone & ECO Line Colour Series

EN Use & Care

FR Utilisation et Entretien



On Top



General Usage Advice

Routine Cleaning and Maintenance

Due to their low porosity, Silestone® and ECO Line Colour Series surfaces are highly resistant to household stains. Cosentino recommends you use Q-Action* to clean its Silestone® and ECO Line Colour Series surfaces. If you do not have this product, the best alternative is to use water and neutral soap. You should then finish off by rinsing the surface with plenty of water and drying it with a soft cloth.



Cleaning Stubborn Stains

When faced with stubborn stains, here are our cleaning recommendations:

Grease Stains

Apply Q-Action or VIM® Actifizz® multi-purpose spray onto the stain and rub it with the soft side of a sponge until it disappears. Repeat the process if necessary. Rinse with a generous amount of water and dry the area.

Limescale

Use cleaning vinegar and a damp sponge. If the stain persists, you can use a limescale remover that has been diluted with water. Never leave it on for more than 2 minutes. Repeat the process if necessary. Rinse with plenty of water and dry a soft cloth.

Silicone and Putty Stains

We recommend you remove this type of stain as soon as possible. To do so, use a knife blade held horizontally and CleanColorsil, and scrub with a sponge. If you don't have any CleanColorsil, you can use a well-known brand of silicone remover. Afterwards, rinse with plenty of water and dry.

* Note: for the Canadian market, VIM® Actifizz® multi-purpose spray may also be used.

Cleaning Difficult Stains

For difficult stains, pour some Q-Action (or VIM® Actifizz® multi-purpose spray) onto the affected area and leave for 2 minutes. Scrub with a gentle scouring pad (for glass-top cookers), rinse with plenty of water and dry. If the stain persists, contact your fabricator or K&B studio who supplied you with your Silestone countertop.

OTHER STAINS

STAIN	PRODUCT	TOOL
Food	Neutral Soap + Water	Wet Soft Cloth
Ink	Alcohol Etlic*	Paper Roll
Grease Stains (Oil)	Neutral Soap + Water	Wet Sponge
Rust/Metal	Hydrochloric Acid*	Paper Roll
Limescale	Anti Limescale / Vinegar	Wet Sponge
Other Stains (Colouring, Wine)	Diluted Bleach	Wet Sponge

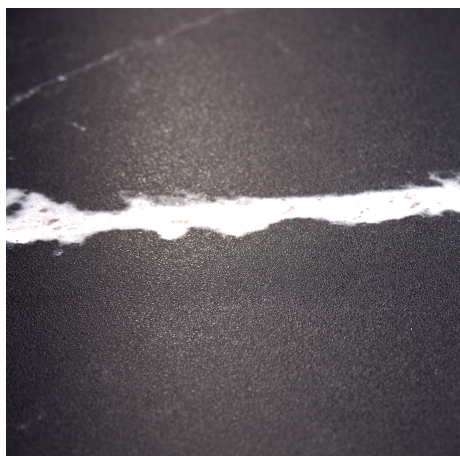
* Do not apply directly on the stain, but on the paper roll.

Response to Impacts

One of the most notable features of those surfaces is their high impact resistance. However, you should avoid any impacts in those areas that have been left weakened and exposed (sharp-pointed corners, non-bevelled edges, thin edges, etc.) due to the material fabrication and elaboration.

Avoiding Heat Damage

After using certain kitchen utensils, such as frying pans, pots and other items that give off heat, do not place them directly onto the surface. Instead, you should use a trivet (a rubber one, if possible) until the utensils have cooled down. The thermal shock could damage the surface.



Precautions for General Use

- Do not leave water on the surface for long periods of time. The most susceptible areas are those that are close to sinks.
- Do not use sharp objects to cut directly on the countertop surface. Instead, use protective materials such as chopping boards.
- Do not place the surface outside or anywhere that may be exposed to high levels of ultraviolet radiation.
- Do not place any objects that give off heat, or that have been recently removed from the cooker, onto the surface. Use a trivet.
- Do not use water-repellents, sealants, polishes or similar products.
- Do not polish the surface.
- Do not place heavy objects that are unsuitable for countertop use on the surface.
- Do not use paint strippers, caustic soda or any products with a pH greater than 10. If you use bleach or solvents, you should rinse the surface with plenty of water immediately. Never leave such products in permanent contact with the surface, as they may affect it after 12 hours. Avoid the use of any chlorine-based products and any contact with hydrofluoric acid.
- Do not use grease removers with a high mineral content, or very strong products containing 50% solutions of hydrochloric acid or sodium hydroxide.
- Do not use any cleaning products that have a mineral content or that include microparticles in their composition.
- Do not use any scouring pads that may scratch the surface. Use the soft side of a cleaning sponge.
- Examples of products that you must not use on Silestone and ECO Line Colour Series surfaces: paint strippers, oven-cleaning products, cleaning products containing methylene chloride, acids for unblocking plugholes or nail-polish removers containing acetone.
- If any of these products are spilled onto the surface, remove them as quickly as possible and rinse using plenty of water with neutral soap.
- The use of these types of products may result in the loss of the product warranty.

Cleaning silicone and glue

During the fabrication (miter cutting, laminating, general cleaning of pieces) and the counter top installation (joints, splash backs, etc.) where glues, adhesives and silicones are used, we recommend to clean afterwards (at latest 30 minutes after gluing). To do so, use clean cotton cloths or paper. Use Clean Colorsil (Cosentino's complementary product) as a silicone and adhesive cleaner; Isopropyl Alcohol or Isopropanol (cleaning alcohol) or ethanol may be used instead.

Non-recommended products

Products such as solvents or acetone should not be used for cleaning countertops or slabs. Scouring pads should not be used. It is advisable to use a microfibre soft cloth or wet paper roll.

Conseils Généraux d'Utilisation

Nettoyage et Entretien au Quotidien

En raison de leur faible porosité, Silestone® et ECO Line Colour Series sont des surfaces très résistantes aux taches causées lors de l'utilisation domestique. Pour nettoyer Silestone® et ECO Line Colour Series, Cosentino recommande l'utilisation de Q-Action*. Si vous ne disposez pas de ce produit, la meilleure option est d'utiliser de l'eau et un savon neutre. Pour terminer, rincez abondamment avec de l'eau et séchez avec de l'essuie-tout ou avec chiffon doux.



Nettoyage des Taches Tenaces

En cas de taches plus tenaces, le nettoyage suivant est recommandé:

Taches de graisse

Appliquez Q-Action ou Vim® Actifizz® Multi-usage en vaporisateur sur la tache et frottez avec une éponge jusqu'à ce qu'elle disparaisse ; réitérez le processus si nécessaire. Rincez ensuite abondamment à l'eau et séchez la zone.

Calcaire

Utilisez du vinaigre de nettoyage avec une éponge humide. Si la tache persiste, vous pouvez utiliser des produits anti-calcaire dilués avec de l'eau ; ne jamais laisser agir plus de 2 minutes ; réitérez le processus si nécessaire. Rincez abondamment à l'eau et séchez avec un chiffon doux.

Taches de Silicone ou de Mastic

Il est conseillé de les enlever immédiatement après leur apparition. Pour ce faire, utilisez une lame à l'horizontal et CleanColorsil, et frottez avec une éponge. Si vous ne disposez pas de CleanColorsil, vous pouvez utiliser les marques connues pour enlever la silicone. Rincez abondamment et séchez.

* Note: au Canada, Vim® Actifizz® Multi-usage en vaporisateur peut aussi être utilisé.

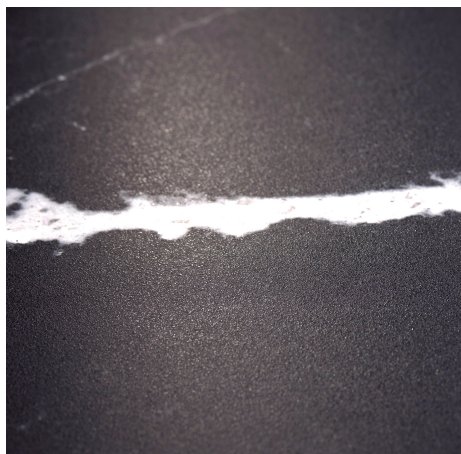
Nettoyage des Taches Difficiles

Pour les taches difficiles, versez le produit Q-Action (ou Vim® Actifizz® Multi-usage en vaporisateur) sur la zone en question et laissez agir pendant 2 minutes. Frottez ensuite avec une éponge douce (pour vitrocéramique), rincez abondamment à l'eau et séchez la zone. Si la tache persiste, contactez le professionnel qui vous a fourni le matériel Silestone®.

AUTRES TACHES

TACHES	PRODUIT	OUTIL
Aliments	Savon neutre + eau	Torchon à vaisselle humide
Encre	Éthanol*	Rouleau de serviettes en papier
Taches de graisse (huile)	Savon neutre + eau	Éponge humide
Rouille / Métal	Acide chlorhydrique*	Rouleau de serviettes en papier
Calcaire	Produit anticalcaire / Vinaigre	Éponge humide
Autres taches (colorant, vin)	Eau de Javel diluée	Éponge humide

* Ne pas appliquer directement sur la tache, mais sur la serviette en papier.



Réaction face aux Chocs

L'une des caractéristiques qui démarque nos surfaces est leur haute résistance aux chocs. Cependant, tout type de coup devrait être évité dans ces zones qui, en raison du travail engagé par le fabricant ou le professionnel, restent fragiles et exposées (coins pointus, bords sans biseau, de petite épaisseur, etc.).

Réaction face à la Chaleur

Après l'utilisation de certains ustensiles comme des poêles, des casseroles ou des objets émettant de la chaleur, ne les placez pas directement sur la surface. Pour cette utilisation, utilisez un sous-plat (de préférence en caoutchouc) jusqu'à ce que lesdits ustensiles aient refroidi. Il convient de privilégier cette utilisation car le choc produit par des températures différentes (chaud-froid) peut endommager la surface.



Précautions Générales d'Utilisation

- Évitez l'eau stagnante sur la surface pendant des périodes de temps prolongées. Les zones situées près des éviers sont les plus sensibles.
- Ne coupez pas directement sur la surface du comptoir avec des objets aiguisés. Utilisez d'autres matériaux de protection tels que des sous-plat.
- Ne pas mettre à l'extérieur, ni dans des endroits exposés à une haute radiation ultraviolette.
- Ne placez pas dessus d'objets qui émettent de la chaleur ou récemment retirés du feu. Utilisez un sous-plat avec une base en caoutchouc.
- N'utilisez pas d'hydrofuges, de scellant, de vernis ou produits similaires.
- Ne repolissez pas la surface.
- Ne posez pas sur la surface d'objets lourds d'utilisation non applicable sur des comptoirs.
- N'utilisez pas de décapants, de soude caustique ou de produits avec un PH supérieur à 10. Si vous utilisez de la Javel ou un solvant, vous devez rincer abondamment à l'eau et ne jamais les laisser en contact permanent ; cela peut affecter le produit une fois passé 12 heures.
- Évitez tout produit à base de chlore et le contact avec l'acide fluorhydrique.
- N'utilisez pas de dégraissants à haute charge minérale ou des produits très énergétiques avec une solution d'acide chlorhydrique ou 50 % d'hydroxyde de sodium.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage avec une charge minérale ou des microparticules intégrées dans leur composition.
- N'utilisez pas d'éponge à récurer qui peut rayer la surface. Utilisez une éponge nettoyante douce.
- Exemples de produits que vous ne devez pas utiliser sur Silestone et ECO Line Colour Series: décapants de peinture, produits de nettoyage pour le four, produits de nettoyage contenant du chlorure de méthylène, acides pour déboucher le tuyau d'écoulement ou des dissolvants de vernis à ongles contenant de l'acétone.
- Au cas où certains de ces produits se déversent, sur la surface, rincez-les le plus rapidement possible avec beaucoup d'eau et du savon neutre.
- L'utilisation de ce type de produits peut entraîner la perte de la garantie du produit.

Nettoyage du silicone et de la colle

Lors de la fabrication (découpe de bordure, nettoyage général des pièces) et de l'installation de comptoirs (joints, dossierets de cuisine, etc.) où l'on utilise des colles, adhésifs et silicones, il est recommandé de nettoyer au plus tard 30 minutes après le collage. Pour ce faire, utilisez des chiffons doux ou de papier propres. Utilisez Clean Colorsil (produit complémentaire de Cosentino) pour nettoyer le silicone et la colle; l'alcool isopropylique ou isopropanol (alcool de nettoyage) ou éthanol peut être utilisé en remplacement.

Produits non recommandés

Les produits tels que les solvants ou l'acétone ne doivent pas être utilisés pour nettoyer les comptoirs ou les dalles. Les bandes abrasives ne doivent pas être utilisées. Il est conseillé d'utiliser un chiffon en microfibre doux ou une serviette en papier humide.

COSENTINO CENTRE CALGARY

10301 19th St. N.E., Unit 101
 Calgary, AB T3J 0R1
 587.538.8301

COSENTINO CITY MONTRÉAL

240 Rue Saint-Jacques Ouest
 Montreal, QC H2Y 1L9
 514.335.8669

COSENTINO CENTRE QUEBEC

240 Chemin des Ursulines
 Stanstead, QC J0B 3E0
 819.876.2123

COSENTINO CITY TORONTO

665 Caledonia Road
 Toronto, ON M6E 4V8
 416.247.9090

COSENTINO CENTRE TORONTO

80 Kincort Street
 Toronto, ON M6M 5G1
 647.350.6009

COSENTINO CENTRE VANCOUVER

8603 Glenlyon Parkway
 Burnaby, BC V5J 0H6
 604.431.8568

A product designed by **COSENTINO**

COSENTINO NORTH AMERICA

355 Alhambra Circle, Suite 1000 Coral Gables, FL 33134
 Phone: 786.686.5060 | www.cosentino.com | www.silestone.com

   @CosentinoCanada



* To check terms and conditions please go to www.silestone.com / Voir les termes et conditions spécifiques de garantie sur www.silestone.com

** To obtain more information about colours with a NSF certificate please visit www.nsf.org / Pour obtenir plus d'information sur les couleurs avec la certification NSF, visitez www.nsf.org.