



Le bon entretien du stratifié

Ce duroplastique à plusieurs couches est devenu un élément indétrônable de la cuisine moderne. Depuis les années cinquante et soixante, il révolutionne nos cuisines et leur confère un caractère personnel. Pour que votre cuisine ne perde rien de son éclat, respectez quelques règles spéciales de nettoyage.

On fait ici la distinction entre les degrés de saleté. Pour les taches légères, il suffit d'essuyer la surface avec un chiffon humide et doux, puis de frotter pour sécher. Pour les taches plus tenaces, on a recours à une brosse douce en nylon et un mélange d'eau et de produit d'entretien. De la colle, du stylo-bille, du feutre etc. sur votre surface en stratifié ? Pas de problème. Pour les taches rebelles, utilisez de l'alcool dilué ou de l'essence.

Votre eau est calcaire et laisse des traînées peu esthétiques ? Dans ce cas, n'hésitez pas à recourir au bon vieux vinaigre ou à l'essence de vinaigre. Ils aident à redonner au stratifié son éclat d'origine. Pour achever ce nettoyage professionnel de votre cuisine, finissez par un produit d'entretien peu agressif. Bien sûr, n'oubliez pas de frotter ensuite pour sécher.

Important !

Tous les produits de nettoyage ne sont pas adaptés à l'entretien des surfaces en stratifié. N'utilisez pas de diluant pour laque cellulosique ni de trichloréthylène qui feraient des traînées. Il en va de même des encaustiques ou de « Tisch-Finish 2 » (produit d'entretien pour plans de travail en bois massif). Un film viendrait alors ternir l'éclat de la surface. Les produits de nettoyage avec détergents sont également bannis pour le nettoyage professionnel des surfaces en stratifié.

Vous le voyez, le stratifié est un matériau relativement simple d'entretien. Et c'est bien ainsi. Car le plus important dans la cuisine, c'est de préparer les plats et de les savourer, pas de faire le ménage !