

Comment entretenir votre plan de travail de cuisine en granit ?

Réputé pour sa résistance naturelle, le granit nécessite peu d'entretien bien que spécifique. Voici les bons gestes à adopter pour que vos plans de travail restent aussi beaux qu'au premier jour...

Revêtement naturel par excellence, le granit est souvent utilisé en cuisine car c'est une pierre magmatique dense et donc peu sensible à la chaleur, à la rayure et aux acides. Sa porosité est certes faible mais néanmoins variable d'un gisement à l'autre ce qui en fait un matériau plus ou moins absorbant.

L'entretien au quotidien est assuré d'un simple coup d'éponge, avec un produit vaisselle, qui dégraissera sans agresser la matière ou la surface (polie, effet cuir, flammée brossée, ...)

Résistant aux acides le granit supporte aisément le décapage du calcaire, pour se faire plusieurs méthodes naturelles existent :

- Au jus de citron
- Au vinaigre de nettoyage

Pour se faire, appliquer directement sur la zone à traiter, laisser agir une dizaine de minutes afin que l'acide dissolve le calcaire, un peu d'huile de coude et le tour est joué. Vous pourrez vous munir d'une lame acier, d'une éponge abrasive ou de crème à récurer (Cif) pour les incrustations les plus tenaces.

Les produits ménagers extra puissants (Antikal, Cillit bang, ...) sont tout aussi efficaces cependant leur composition, en plus d'être chimique et très corrosive est parfois non maîtrisée par le consommateur. Ainsi certains de ces produits car trop agressifs peuvent altérer le traitement hydro-oléofuge en place et donc altérer les propriétés conférées à la pierre.

Puisque **le granit n'est pas naturellement imperméable, il convient de le traiter** de suite à l'installation, si cela n'a pas été réalisé en amont. À cet effet, les professionnels (cuisinistes, marbriers, négociants en pierres naturelles ...) disposent de produits hydro-oléofuges spécifiques, pour le rendre résistant à l'eau et aux substances grasses. Ces traitements sont disponibles à la vente en flaconnage adaptés à l'usage particulier si vous souhaitez le réaliser vous-même.

L'opération de traitement est à renouveler annuellement et dépend de la dureté et de la porosité de votre granit et de l'usage que vous en faites. Cette protection n'est pas filmogène, il s'agit d'une cristallisation qui limite la porosité mais permet tout de même à la pierre de respirer. *Concrètement, si vous renversez de l'huile sur votre plan, vous avez quelques heures avant que le liquide ne pénètre vous laissant largement le temps de l'éliminer afin d'éviter les tâches.*

Le traitement permet au choix de conserver la teinte naturelle ou de donner un effet dit mouillé.

En cas d'accident, sachez que nous disposons de produits de décapage réservé à l'usage professionnel nécessitant plusieurs interventions qui ne relèvent pas de la garantie. En effet, un mauvais entretien de votre plan de travail entraîne systématiquement une perte de garantie.

NOTA : Si vous utilisez des couteaux en céramiques, utiliser une planche à découper ! La céramique est d'une dureté équivalente au granit...