

NOTICE 1.0

ENTRETIEN DES GRILLES EN ALUMINIUM

1. Fréquence

Afin de conserver l'éclat de la surface de l'aluminium, il est conseillé d'effectuer un nettoyage des grilles au moins quatre fois par an.

2. Ustensiles de nettoyage appropriés

Un chiffon légèrement humide est largement suffisant.
Les brosses ou éponges abrasives ne sont pas conseillées et pourraient abîmer la surface.

3. Eau, savon, détergent – quel produit utiliser ?

De l'eau tiède (25 °C) suffira à détacher les salissures.
L'eau bouillante, la vapeur et le nettoyeur haute pression ne sont pas conseillés car ils pourraient altérer la surface.

De façon générale, il se produit une réaction lors du contact de l'aluminium avec certaines substances acides. Ternissement ou apparition de tâches.

Les surfaces anodisées ou thermolaquées sont sensibles aux produits chimiques. De l'eau savonneuse au ph-neutre, suffira au nettoyage de principe.

4. Atténuer des rayures sur des surfaces d'aluminium.

Les rayures ne pourront pas être entièrement effacées. Il existe des stylos de retouche de différentes teintes permettant de masquer les dégradations. Mais leur efficacité dépend fortement du type de traitement de surface, de la couleur et bien sûr de la l'importance de la détérioration à traiter.

Nous vous conseillons de procéder à un test sur une partie non exposée afin d'évaluer du résultat escompté.

