

## Entretien

Tous nos comptoirs, peu importe leur fini, s'entretiennent avec une eau légèrement savonneuse.

Attention, si votre comptoir ou bloc est fini à l'huile ou à la cire, il se pourrait qu'après une semaine ou plus d'usage, il présente une surface rugueuse. Ne soyez pas alarmés. Ce phénomène normal est provoqué par le gonflement des fibres superficielles du bois au contact de l'eau. Cette imperfection se corrige facilement avec un léger sablage (*consultez nos fiches sur la restauration en cliquant ici*). Notez qu'après quelques séances d'entretien, ce phénomène cessera de se reproduire.

Les comptoirs finis à l'huile ou à la cire d'abeille devront être traités de nouveau occasionnellement. Lorsque l'eau pénètre rapidement dans le bois de votre comptoir, il est temps d'appliquer de la cire **Bizzz<sup>MC</sup>** ou de l'huile polymérisée selon le fini initial de votre comptoir. Si vous venez de laver ou de désinfecter votre comptoir, il faudra le laisser sécher douze heures avant de le traiter.

Pour le fini à la cire d'abeille, appliquez une couche de cire **Bizzz<sup>MC</sup>** avec une laine d'acier 0000 et polissez avec un chiffon.

Pour le fini à l'huile, appliquez une couche avec un chiffon. Attendez 5 minutes puis essuyez et polissez vigoureusement avec une laine d'acier 0000. Essuyez de nouveau avec un chiffon. Notez qu'il est très important de bien essuyer l'excès d'huile non absorbée par le bois sinon il se formera une couche gommeuse en surface. Si cela se produit, reprenez les étapes à partir du sablage. Quoique nos produits ne soient pas toxiques, il est recommandé de les appliquer en portant des gants de latex ou de vinyle.

### ATTENTION

1. Les chiffons imbibés d'huile sont très inflammables. Immergez vos chiffons dans l'eau avant de les jeter.
2. Si vous êtes allergique aux noix, l'huile polymérisée contient de l'huile de noix d'abrasin et pourrait provoquer une réaction allergique.

### DÉSINFECTION :

De temps à autre, il serait bon de désinfecter vos comptoirs et blocs de boucher utilisés pour la préparation de nourriture. L'Agence canadienne d'inspection des aliments recommande de nettoyer la surface de travail avec un désinfectant à l'eau de Javel :

- Mélangez 5 ml (1 c. à thé) d'eau de Javel avec 750 ml (3 tasses) d'eau dans un flacon pulvérisateur clairement étiqueté.
- Après avoir nettoyé les surfaces de travail et les ustensiles, vaporisez-les de désinfectant et laissez agir pendant dix minutes.
- Rincez abondamment à l'eau claire et laissez sécher à l'air (ou utilisez un linge à vaisselle propre).

N.B. Pour éviter la contamination croisée, ne déposez jamais une pièce de viande cuite ou des aliments prêts à manger sur un comptoir non nettoyé ayant servi à préparer une pièce de viande crue.

Veuillez télécharger le formulaire PDF [Garantie](#) ici pour plus de détails.

Si vous avez de plus amples questions, contactez-nous au 1-877-959-1211 ou 819-459-1211 ou par courriel au [info@bizier.ca](mailto:info@bizier.ca).