

Cuidado y Mantenimiento		Página 1 de 1
Producto	Wilsonart® Cuarzo	Noviembre 2021

Introducción	Las superficies de Cuarzo Wilsonart® no son porosas y están formuladas para resistir los entornos más duros, además de no requerir sellado. Son muy resistentes a las sustancias químicas, las manchas, el calor y la humedad.
Limpieza	<p>Para la limpieza diaria, simplemente limpie su cubierta Cuarzo Wilsonart con un paño suave, jabón y agua. Se acepta un limpiador doméstico suave como Windex®, Green Works® o 409®. Después de limpiar, seque la superficie completamente para evitar rayas. Los derrames deben limpiarse inmediatamente.</p> <p>Las almohadillas y polvos abrasivos pueden dañar el acabado de la superficie. Para evitar opacar la superficie de Cuarzo Wilsonart, use limpiadores, almohadillas y esponjas no abrasivas. NO UTILICE: cloro, limpiadores de horno y estropajos o polvos abrasivos (es decir, Ajax®, Comet®, etc.).</p>
Calor	El Cuarzo Wilsonart es extremadamente resistente al calor y puede soportar cambios de temperatura que la mayoría de las otras superficies no pueden. Sin embargo, todas las superficies pueden resultar dañadas por cambios extremos de temperatura, tanto prolongados como repentinos. Wilsonart recomienda el uso de salvamanteles o almohadillas calientes al colocar sartenes, sartenes u otros utensilios de cocina que generen calor en la superficie. NO coloque utensilios de cocina calientes directamente sobre ninguna superficie de Cuarzo Wilsonart.
Químicos	Las superficies de Cuarzo Wilsonart son muy resistentes a las manchas. Sin embargo, recomendamos evitar los productos de limpieza de pH alto, ya que pueden dañar el brillo de la superficie. Si su superficie está expuesta a productos potencialmente dañinos, enjuague con agua inmediatamente para mitigar los efectos de cualquier químico o solvente fuerte.
Desgaste Físico	Las superficies de Cuarzo Wilsonart son más duraderas que la mayoría de las superficies disponibles en la actualidad. Estas superficies son muy resistentes a grietas, rayones, impactos y manchas. Pero no son a prueba de rayones, así que tenga cuidado al usar objetos afilados cerca de la cubierta. Como cualquier superficie, la presión excesiva sobre la superficie con un objeto afilado puede dañarla. Siempre se recomiendan tablas de cortar al preparar alimentos.