



Thank You for Choosing KOHLER

Need help? Contact our Customer Care Center.

- USA/Canada: 1-800-4KOHLER (1-800-456-4537) Mexico: 001-800-456-4537
- **Service parts:** kohler.com/serviceparts
- **Care and cleaning:** kohler.com/clean
- **Patents:** kohlercompany.com/patents

Warranty

This product is covered under the **KOHLER® One-Year Limited Warranty**, found at kohler.com/warranty. For a hardcopy of warranty terms, contact the Customer Care Center.

Care and Cleaning

You have just purchased a beautiful, natural marble accessory. Due to the natural variations of this unique material, color and grain patterns may vary. To keep your product looking great, please follow these simple care and cleaning instructions:

- **Stain Avoidance:** Natural marble is a porous material and is susceptible to staining. Many common foods, drinks, and chemicals found in the kitchen can cause marble to stain. Use extra caution with oils, butter, citrus juices, and other colored liquids. Wipe off any spills shortly after they occur. Wash with warm soapy water after each use. Hand wash only.
- **Stain Removal:** If stains cannot be removed by soap and water, applying a poultice to affected areas can remove stains. You can buy a poultice mixture at hardware stores, or you can make your own. Visit kohler.com/clean for more details.
- Avoid cutting on your accessory. Knives and other metal items will cause scratching.
- Marble may also scuff from unglazed ceramics and other rough surfaces. The bottoms of coffee mugs, ceramic bowls, and cast iron pans are often very rough and can scuff marble. Use with caution. Place a cloth or trivet under these items when possible.
- Place acidic condiments or garnishes in a ramekin or other small container when serving to avoid the risk of discoloring the marble.
- Do not expose your accessory to drastic temperature changes. Cracking could occur.

For detailed cleaning information and products to consider, visit kohler.com/clean. To order Care & Cleaning information, call 1-800-456-4537.

Merci d'avoir choisi KOHLER

Besoin d'aide? Appeler notre centre de services à la clientèle.

- USA/Canada : 1-800-4KOHLER (1-800-456-4537) Mexique : 001-800-456-4537
- **Pièces d'entretien :** kohler.com/serviceparts
- **Entretien et nettoyage :** kohler.com/clean
- **Brevets :** kohlercompany.com/patents

Garantie

Ce produit est couvert sous la **garantie limitée d'un an KOHLER®**, fournie sur le site kohler.com/warranty. Pour obtenir une copie imprimée des termes de la garantie, s'adresser au centre de services à la clientèle.

Entretien et nettoyage

Vous venez juste d'acheter un bel accessoire en marbre naturel. La couleur et l'aspect du grain pourraient varier en raison des fluctuations naturelles de ce matériau unique. Pour que votre produit continue à avoir une belle apparence, veuillez suivre ces simples instructions d'entretien et de nettoyage :

- **Éviter les taches :** Le marbre naturel est un matériau poreux et est susceptible aux taches. De nombreux produits chimiques, denrées alimentaires, boissons présents dans la cuisine peuvent tacher le marbre. Procédez avec extrême prudence lors de l'utilisation d'huiles, de beurre, de jus d'agrumes et d'autres liquides colorés. Essayez tout de suite après un déversement. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Lavez à la main uniquement.
- **Élimination des taches :** S'il n'est pas possible d'éliminer les taches avec du savon et de l'eau, l'application d'un cataplasme sur les zones touchées peut éliminer les taches. Vous pouvez acheter un mélange de cataplasme dans les quincailleries, ou vous pouvez préparer votre propre cataplasme. Rendez-vous sur le site kohler.com/clean pour obtenir de l'information détaillée.
- Éviter de couper sur l'accessoire. Les couteaux et d'autres articles en métal créeront des éraflures.
- Le marbre pourrait également être marqué par des surfaces en céramique non vernies et d'autres surfaces rugueuses. Le dessous des tasses de café, les bols en céramique et les casseroles en fonte sont souvent rugueux et peuvent marquer le marbre. Utilisez ces articles avec prudence. Posez un chiffon ou un sous-plat sous ces articles si possible.
- Mettez les condiments ou garnitures acides dans un ramequin ou dans un autre petit récipient lorsque vous les servez afin d'éviter un risque de décoloration du marbre.
- Ne pas exposer l'accessoire à des changements de température sévères. Des craquelures pourraient se produire.

Pour obtenir des renseignements détaillés sur le nettoyage et les produits à considérer, consulter le site kohler.com/clean. Pour commander des renseignements sur l'entretien et le nettoyage, composer le 1-800-456-4537.

Gracias por elegir productos KOHLER

¿Necesita ayuda? Comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

- EE. UU./Canadá: 1-800-4KOHLER (1-800-456-4537) México: 001-800-456-4537
- **Piezas de repuesto:** kohler.com/serviceparts
- **Cuidado y limpieza:** kohler.com/clean
- **Patentes:** kohlercompany.com/patents

Garantía

A este producto lo cubre la **garantía limitada de un año de KOHLER®**, que se puede consultar en kohler.com/warranty. Si lo desea, solicite al Centro de Atención al Cliente una copia impresa de los términos de la garantía.

Cuidado y limpieza

Usted acaba de adquirir un hermoso accesorio de mármol natural. Debido a las variaciones naturales en este material único, el calor y los patrones de granulosidad pueden variar. Para conservar la belleza de su producto, siga estas sencillas instrucciones de cuidado y limpieza:

- **Evite manchas:** El mármol natural es un material poroso, susceptible a mancharse. Muchos alimentos, bebidas y sustancias químicas, que se encuentran comúnmente en la cocina, pueden manchar el mármol. Tenga especial cuidado con aceites, mantequilla, jugos cítricos y otros líquidos con color. Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible. Después de cada uso, lave con agua tibia jabonosa. Solo lave a mano.
- **Para eliminar manchas:** Si no puede eliminar las manchas con agua y jabón, aplique un emplasto en las áreas afectadas para intentar eliminarlas. Se pueden adquirir emplastos en ferreterías, o usted puede prepararlos. Obtenga más detalles en kohler.com/clean.
- Evite cortar en su accesorio. Los cuchillos y otros artículos de metal causan raspaduras.
- El mármol también puede rayarse con artículos de cerámica no esmaltada y otras superficies ásperas. La parte inferior de tazas para café, tazones de cerámica y sartenes de hierro fundido generalmente es muy áspera y puede rayar el mármol. Use con precaución. Cuando sea posible, coloque un paño o un salvamanteles bajo estos artículos.
- Coloque guarniciones o condimentos ácidos en moldes pequeños de cocina al servir, para evitar el riesgo de decoloración del mármol.
- No exponga su accesorio a cambios drásticos de temperatura. El producto podría quebrarse.

Para obtener información detallada de limpieza y de productos a considerar, visite kohler.com/clean. Para solicitar información sobre el cuidado y la limpieza, llame al 1-800-456-4537.

USA/Canada: 1-800-4KOHLER

©2024 Kohler Co.

Mexico: 001-800-456-4537 kohler.com

1574638-5-B