



©BIZER 2025

BIENVENUE

QUI SOMMES NOUS ...3

ENTRETIEN ...6

GARANTIE ...10

RESTAURATION ...14 - 25

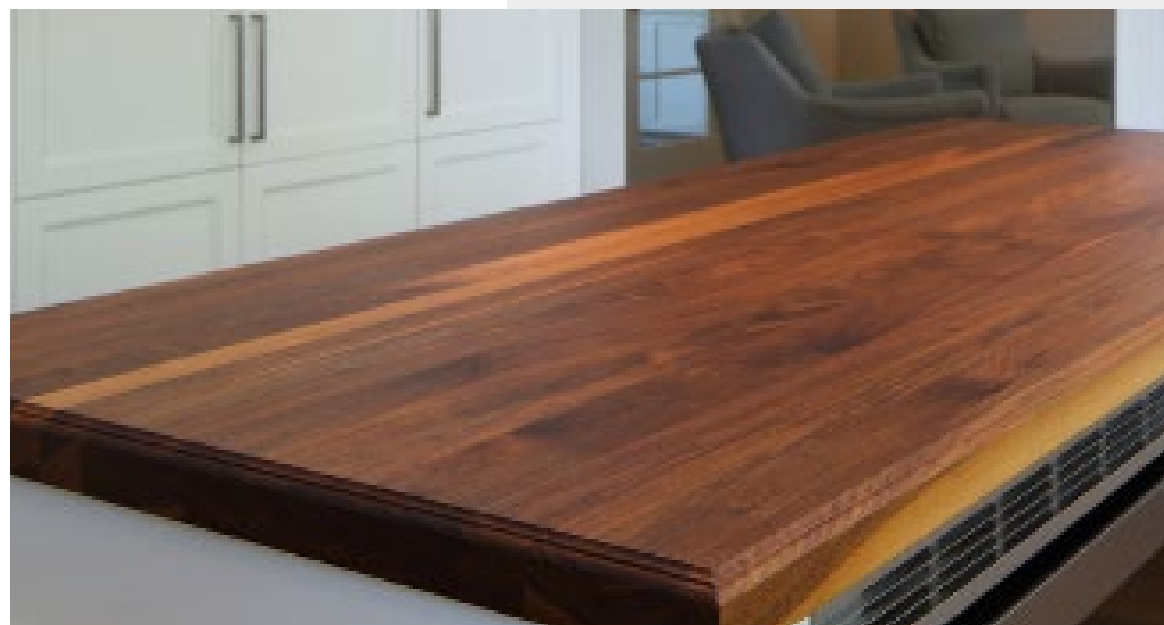
INSTALLATION ...26 - 29



QUI SOMMES NOUS

Nous sommes des amoureux du bois qui travaillent à enjoliver votre milieu de vie.

Nous avons comme objectif premier de produire des articles de qualité en bois tels que blocs de boucher, comptoirs, boiseries de finition, etc., qui contribuent à améliorer le confort et le bien-être de nos clients.





Les comptoirs Bizier, qu'ils soient finis à l'huile ou à la cire, requièrent un nettoyage avec une solution d'eau légèrement savonneuse. Si, après une semaine ou plus d'utilisation, la surface de comptoir fini à l'huile ou à la cire d'abeille semble rugueuse, ne vous inquiétez pas. Cette rugosité résulte du gonflement des fibres en surface du bois au contact de l'eau. Ce phénomène normal se corrige aisément par un léger ponçage. Après quelques séances d'entretien, cette aspérité disparaîtra.

Entretien



Les comptoirs finis à l'huile ou à la cire d'abeille nécessitent une application périodique. Lorsque vous constatez que l'eau pénètre rapidement dans le surface de votre comptoir, il est temps d'appliquer soit de la cire **Bizzz^{MC}**, soit de l'huile polymérisée **Bizzz^{MC}** conformément à la finition initiale de votre comptoir. Si vous venez de laver ou de désinfecter votre plan de travail, veuillez le laisser sécher pendant au moins 12 heures avant de le traiter.

Pour le fini à la cire d'abeille, appliquez une couche de cire **Bizzz^{MC}** et polissez avec un chiffon doux.

Pour le fini à l'huile, appliquez une couche d'huile **Bizzz^{MC}** avec un chiffon doux. Attendre 15 minutes, puis essuyer et polir vigoureusement avec un chiffon non pelucheux. Notez qu'il est très important de bien essuyer l'excès d'huile non absorbée par le bois sinon il formera une couche gommeuse en surface.

ATTENTION

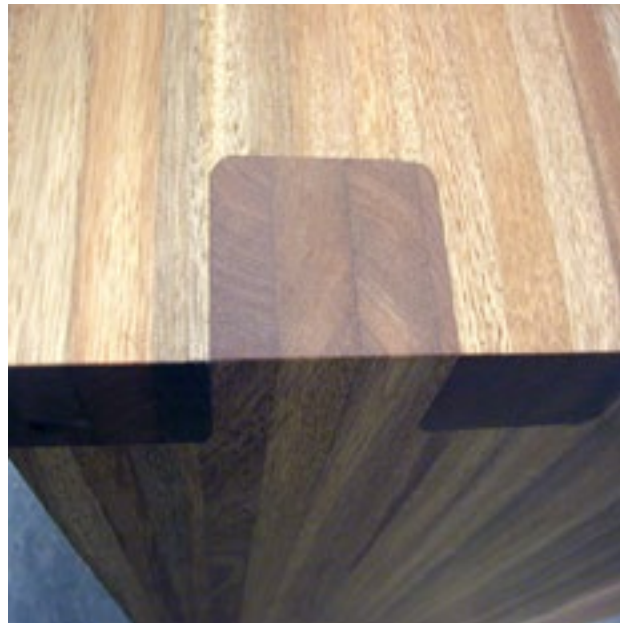
1. Les chiffons imbibés d'huile sont très inflammables. Immergez vos chiffons dans l'eau avant de les jeter.
2. Si vous êtes allergique aux noix, l'huile polymérisée contient de l'huile de noix d'abrasin et pourrait pro-voquer une réaction allergique.

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.



Garantie

Tous nos comptoirs en bois massif sont conçus sur mesure par des artisans compétents et expérimentés, utilisant des matériaux de qualité et une technologie de pointe. Nous sommes fiers de proposer des panneaux de bois conçus pour être fonctionnels et durables, à condition qu'ils soient correctement installés et entretenus.



En tant que produit naturel, votre comptoir doit être installé de manière à tenir compte des variations dimensionnels dues aux fluctuations saisonnières de l'humidité relative. Les fibres du bois peuvent subir des changements dimensionnels rapides avec les saisons. Par conséquent, il est essentiel de minimiser ces variations en appliquant régulièrement une couche protectrice d'un produit de finition approprié et en maintenant l'humidité relative de votre maison entre 40 % et 60 %. Le non-respect de ces précautions peut entraîner des dommages, tels que des fissures et même la séparation des lames de bois. Les variations de couleur et de grain sont des caractéristiques inhérentes au bois naturel. Par conséquent, la couleur et le grain des produits finis peuvent différer de nos échantillons de bois ou des images de bois présentées sur notre site Web. Les caractéristiques de nos essences de bois les plus populaires sont décrites sur notre site Internet. Les variations de couleur ou de grain du bois, la présence de petits nœuds ou de petites poches de résine ne justifient pas le retour ou le refus d'un comptoir.

Limites de la garantie

La garantie couvre Les défauts de fabrication jusqu'à un an après l'achat. Cependant, elle ne couvre pas les fissures et Les fentes des panneaux de bois dans Les cas suivants :

- Si aucun revêtement protecteur n'a été appliqué par un technicien Bizier.
- Si Les panneaux ne sont pas installés par Bizier ou ne suivent pas nos instructions d'installation, disponibles sur notre site Web, dans les sept jours suivant l'expédition depuis notre atelier.
- Si les panneaux ne sont pas entretenus conformément au régime d'entretien, décrit par Bizier et disponible sur notre site Web.

Réception et préparation pour l'installation

- Bizier ne prend pas en charge l'expédition et travaille avec des sociétés tierces. Lorsque vous recevrez votre panneau en bois, assurez-vous que l'emballage soit en parfait état. Sinon, ne l'acceptez pas, il nous sera retourné par l'expéditeur et nous nous occuperons de la restauration et des coûts associés. Si vous acceptez la livraison, vous déclarez avoir reçu le colis en bon état et assumerez tous les frais de retour et de restauration, déchargeant Bizier et l'expéditeur de toutes responsabilités.
- Si votre panneau en bois doit être entreposé pour plus de 7 jours, la garantie ne sera plus valide. Pour un entreposage, nous vous recommandons d'envelopper votre panneau entièrement dans une pellicule de plastique, le protégeant des potentiels changements drastiques d'humidité.
- Un tampon de notre logo ou un X dessiné à la main indique la face inférieure du panneau. Lire les instructions d'installation avant de procéder.

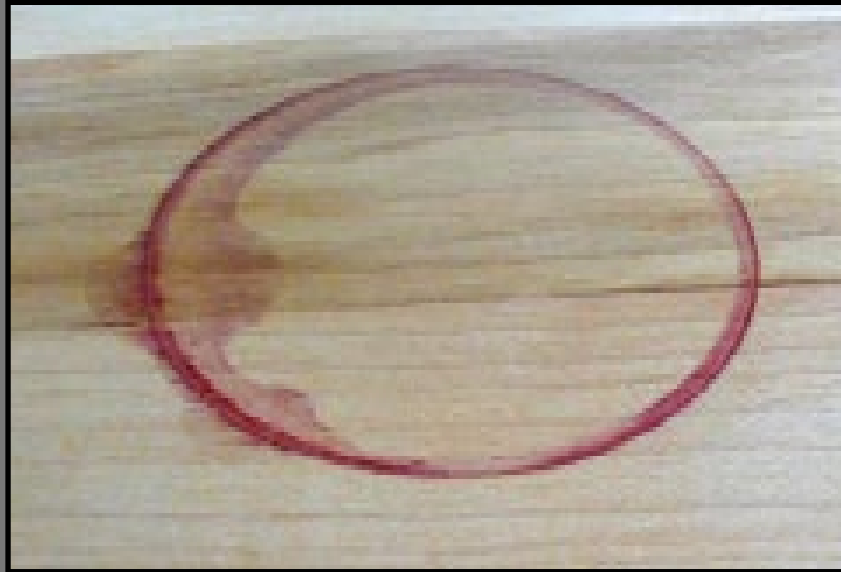
Fabrication de comptoirs, blocs de boucher, planchers et plus encore !

Le choix ultime du connaisseur : un comptoir en bois lamellé est naturel, polyvalent et d'une beauté remarquable. Il mettra en valeur le design de votre cuisine et suscitera l'envie de vos invités. Le chef en vous saura apprécier la beauté d'un comptoir d'îlot en bois lamellé. La préparation des aliments deviendra un plaisir sur cette surface de travail qui, bien entretenue, durera des années.



TACHE DE SURFACE

Comptoir pour la préparation des aliments fini à la cire d'abeille Bizzz^{MC}



Ce problème survient généralement lorsqu'un liquide coloré stagne en surface ou lorsqu'un liquide chaud est renversé sur le comptoir. L'exemple typique est un verre de vin ou une tasse de café oubliés sur le comptoir.

À l'aide du bloc à poncer muni d'un papier sablé 120 grains, poncer la partie tachée dans la direction du grain du bois jusqu'à ce que celle-ci disparaisse. Si la tache est tenace, utiliser une ponceuse orbitale munie d'un papier 120 grains. Après avoir fait disparaître la tache, poncer la surface avec un papier 120 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur. Appliquer une couche de cire d'abeille BizzzMC et polir avec un chiffon.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de rénover la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à la cire d'abeille BizzzMC est très facile à rénover, ne soyez donc pas alarmé par une surface rugueuse ou des taches.

Mise en garde

Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.

Articles requis pour la rénovation de la surface de votre de comptoir.



1. Cire d'abeille
2. Bloc à poncer
3. Sableuse orbitale
4. Laine d'acier et papier sablé
5. Chiffon

TACHE DE SURFACE

Comptoir pour la préparation des aliments fini à l’huile polymérisée

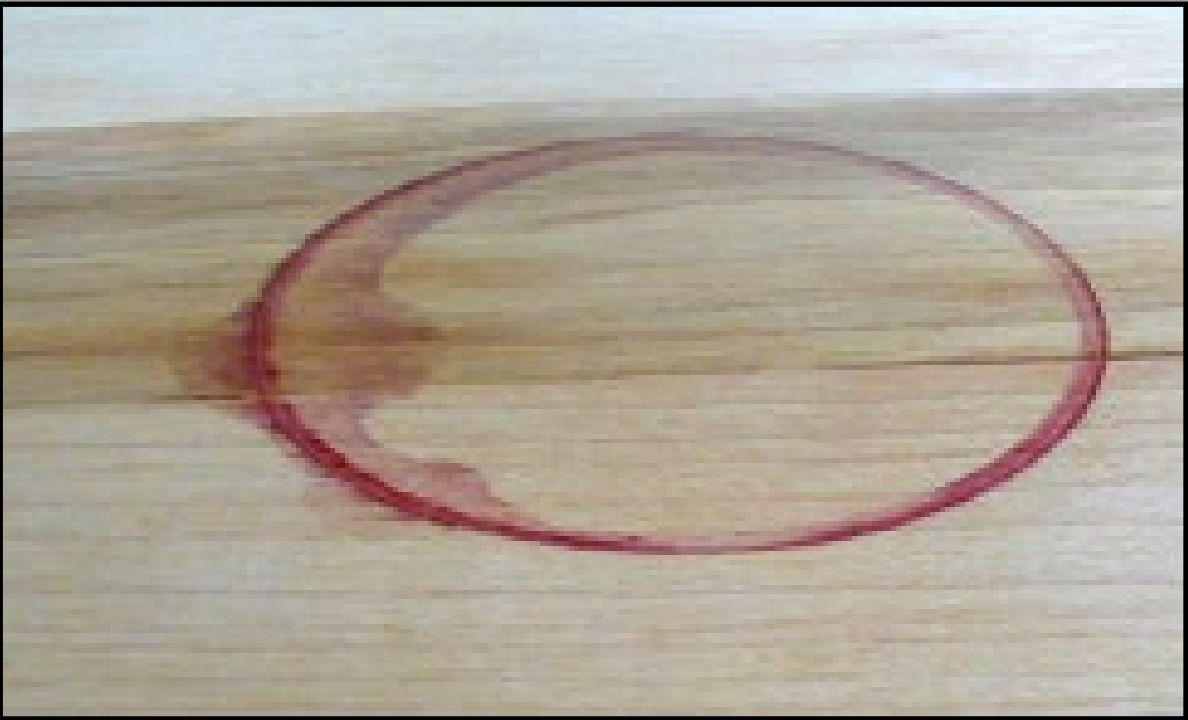
Ce problème survient généralement lorsqu’un liquide coloré stagne en surface ou lorsqu’un liquide chaud est renversé sur le comptoir. L’exemple typique est un verre de vin ou une tasse de café oubliée sur le comptoir.

À l’aide du bloc à poncer muni du papier sablé 120 grains, poncer la partie tachée dans la direction du grain du bois jusqu’à ce que celle-ci disparaisse. Si la tache est tenace, utiliser une ponceuse orbitale munie d’un papier sablé 120 grains. Après avoir fait disparaître la tache, poncer la surface avec le papier 120 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier sablé 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur. Appliquer une couche d’huile d’abrasin avec un chiffon. Attendre 5 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec une laine d’acier 000. Essuyer de nouveau avec un chiffon. Il est très important de bien essuyer l’excès d’huile non absorbée par le bois sinon l’excédent d’huile va former une couche gommeuse en surface. Si cela se produit, reprenez les étapes à partir du début. Attention, les chiffons imbibés d’huile peuvent provoquer un feu. Immergez vos chiffons avant de les jeter. Ce produit contient de l’huile de noix d’abrasin et peut provoquer une réaction allergique.

Nous vous recommandons d’attendre au moins 3 mois avant de rénover la surface d’un nouveau comptoir. Le comptoir doit s’adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu’un comptoir fini à l’huile uréthanisée est très facile à rénover. Ne soyez donc pas alarmé par une surface rugueuse ou des taches.

Mise en garde

Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l’eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.



Articles requis pour la rénovation de la surface de votre de comptoir.

1. Huile polymérisée
2. Bloc à poncer
3. Sableuse orbitale
4. Laine d’acier et papier sablé
5. Chiffon

SURFACE RUGUEUSE AU TOUCHER

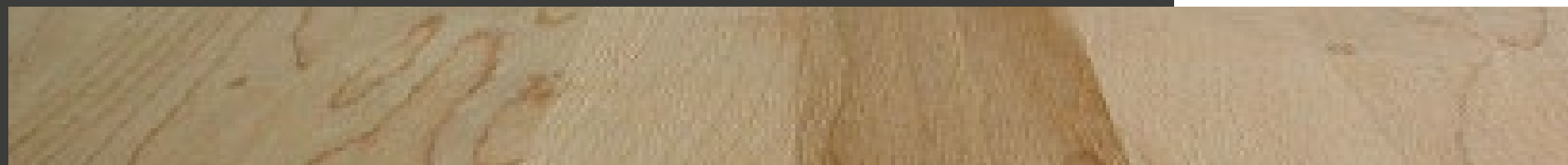
Comptoir pour la préparation des aliments fini à la cire d'abeille Bizzz^{MC}

Poncer la surface rugueuse à l'aide du bloc à poncer muni d'un papier sablé 150 grains. Dès que la surface est lisse au toucher, cesser de poncer. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier sablé 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur. Appliquer une couche de cire Bizzz^{MC} avec une laine d'acier 000 et polir avec un chiffon.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de rénover la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à la cire d'abeille Bizzz^{MC} est très facile à rénover. Ne soyez donc pas alarmé par une surface rugueuse ou des taches.

Mise en garde

Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.



Articles requis pour la rénovation de la surface de votre de comptoir.

1. Cire d'abeille
2. Bloc à poncer
3. Sableuse orbitale
4. Laine d'acier et papier sablé
5. Chiffon



SURFACE RUGUEUSE AU TOUCHER

Comptoir pour la préparation des aliments fini à l'huile polymérisée

Poncer la surface rugueuse à l'aide du bloc à poncer muni d'un papier sablé 150 grains. Dès que la surface est lisse au toucher, cessez de poncer. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Lisser à nouveau la surface avec un papier sablé 180 grains. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur. Appliquer une couche d'huile d'abrasin avec un chiffon. Attendre 5 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec une laine d'acier 000. Essuyez de nouveau avec un chiffon. Il est très important de bien essuyer l'excès d'huile non absorbée par le bois sinon l'excédent d'huile va former une couche gommeuse en surface. Si cela se produit, reprenez les étapes à partir du début. **Attention, les chiffons imbibés d'huile peuvent provoquer un feu. Immergez vos chiffons avant de les jeter. Ce produit contient de l'huile de noix d'abrasin et peut provoquer une réaction allergique.**

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de rénover la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à l'huile uréthanisée est très facile à rénover. Ne soyez donc pas alarmé par une surface rugueuse ou des taches.

Mise en garde

Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.



Articles requis pour la rénovation de la surface de votre de comptoir.

1. Huile polymérisée
2. Bloc à poncer
3. Sableuse orbitale
4. Laine d'acier et papier sablé
5. Chiffon

ÉGRATIGNURES ET MARQUES DE COUTEAUX

Comptoir pour la préparation des aliments

fini à la cire d'abeille Bizzz^{MC}

À l'aide du bloc à poncer muni du papier sablé 120 grains, poncer la partie à restaurer dans le sens du grain du bois jusqu'à ce que les égratignures ou les marques de couteaux disparaissent. Si les égratignures ou les marques sont encore visibles, utiliser une ponceuse orbitale munie d'un papier sablé 120 grains. Après avoir fait disparaître les éraflures, poncer avec le bloc muni d'un papier sablé 120 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Poncer à nouveau légèrement la surface avec le bloc muni du papier sablé 180 grains. Dès que la surface est lisse, cesser de poncer. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur. Appliquer une couche de Bizzz^{MC} avec une laine d'acier 000. Attendre 5 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec un chiffon.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à la cire d'abeille BizzzMC est très facile à restaurer. Ne soyez donc pas alarmé si votre comptoir se trouve écorché par vos activités de cuisine.

Mise en garde

Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.



Articles requis pour la rénovation de la surface de votre de comptoir.

1. Cire d'abeille
2. Bloc à poncer
3. Sableuse orbitale
4. Laine d'acier et papier sablé
5. Chiffon



ÉGRATIGNURES ET MARQUES DE COUTEAUX

Comptoir pour la préparation des aliments

fini à l'huile polymérisée

À l'aide du bloc à poncer muni du papier sablé 120 grains, poncer la partie à restaurer dans le sens du grain du bois jusqu'à ce que les égratignures ou les marques de couteaux disparaissent. Si les égratignures ou les marques sont encore visibles, utiliser une ponceuse orbitale munie d'un papier 120 grains. Après avoir fait disparaître les égratignures, poncer avec le bloc muni d'un papier sablé 120 grains dans le sens du grain. Mouiller la partie poncée et laisser sécher. Poncer à nouveau légèrement la surface avec le bloc muni du papier sablé 180 grains. Dès que la surface est lisse, cesser de poncer. Enlever la poussière de bois avec un aspirateur. Appliquer une couche d'huile avec un chiffon. Attendre 5 minutes puis essuyer et polir vigoureusement avec une laine d'acier 000. Essuyer de nouveau avec un chiffon. Il est très important de bien essuyer l'excès d'huile non absorbée par le bois sinon l'excédent d'huile va former une couche gommeuse en surface. Si cela se produit, reprenez les étapes à partir du début.

Attention, les chiffons imbibés d'huile peuvent provoquer un feu. Immergez vos chiffons avant de les jeter. Ce produit contient de l'huile de noix d'abrasin et peut provoquer une réaction allergique.

Nous vous recommandons d'attendre au moins 3 mois avant de restaurer la surface d'un nouveau comptoir. Le comptoir doit s'adapter à votre environnement et à vos habitudes de travail. Rappelez-vous qu'un comptoir fini à la cire d'abeille BizzzMC ou à l'huile est très facile à restaurer. Ne soyez donc pas alarmé si votre comptoir se trouve écorché par vos activités de cuisine.

Mise en garde

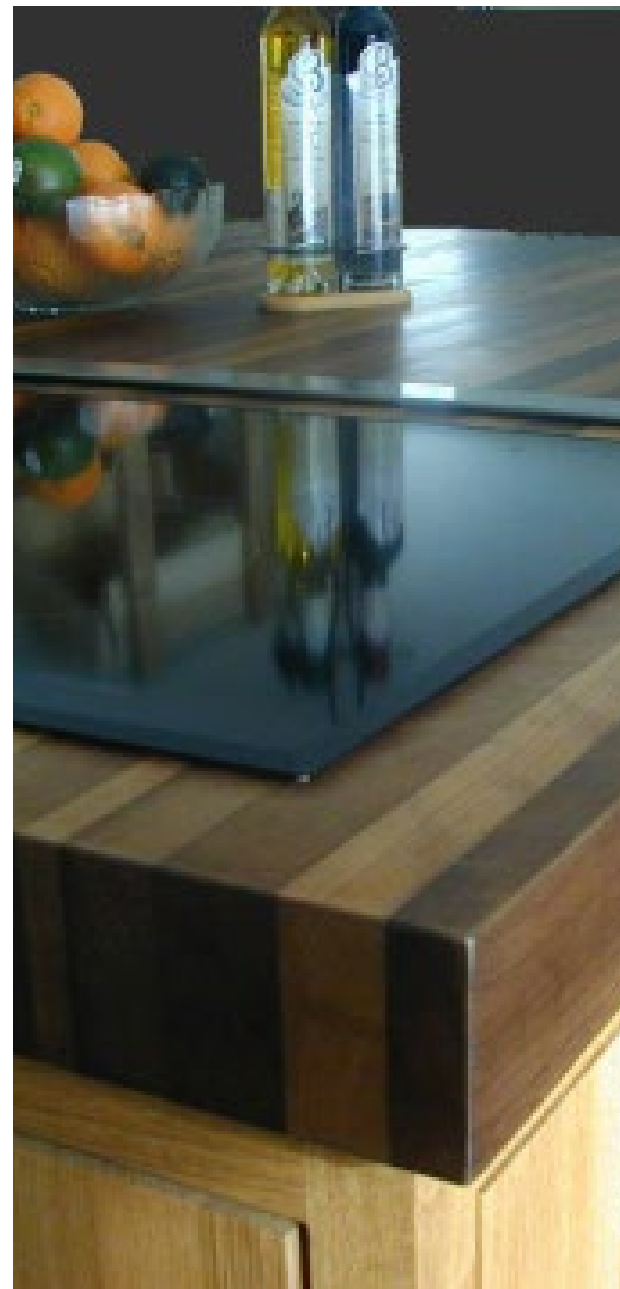
Il ne faut jamais laisser pendant une longue période (une nuit par exemple) de l'eau stagner sous un tapis de caoutchouc ou une planche à couper. Des chiffons ou serviettes humides laissés à sécher sur le comptoir sont aussi à proscrire. Les sources de chaleur intense telles que des casseroles très brûlantes ou appareils de cuisson non homologués pour endroit restreint doivent être tenues loin de vos comptoirs.



Articles requis pour la rénovation de la surface de votre de comptoir.

1. Huile polymérisée
2. Bloc à poncer
3. Sableuse orbitale
4. Laine d'acier et papier sablé
5. Chiffon





Fabrication de comptoirs, planches à découper, planchers et beaucoup plus !

Le comptoir de bois lamellé est un produit naturel, polyvalent et d'une beauté remarquable. Il rehaussera le décor de votre cuisine et fera l'envie de vos convives. Tout chef qui sommeille en vous appréciera un comptoir de cuisine ou un dessus d'îlot en bois. Cette surface de travail facilitera la préparation des aliments. Les comptoirs Bizier répondront à vos besoins et, avec un bon entretien, dureront de nombreuses années. Nos comptoirs construits sur mesure offerts en différentes essences de bois et de choix de fini sont fabriqués au Québec.

L'INSTALLATION DE VOTRE COMPTOIR

Pour réussir l'installation de votre comptoir, vous devez respecter deux règles très importantes et disposer de quelques outils de base :

Règle #1 : Le bois étant un matériau hygroscopique - c'est-à-dire qu'il absorbe facilement l'eau de l'atmosphère - il changera de dimensions au fil des saisons. Il faut donc permettre au comptoir de bouger sur le meuble tout en s'assurant que le comptoir est de niveau.

Règle #2: Le dessus et le dessous du comptoir doivent avoir le meme fini (cire d'abeille, huile ou verni) afin de permettre aux 2 surfaces de bois de s'équilibrer simultanément avec l'air ambiant de votre maison pouvez commencer l'installation.

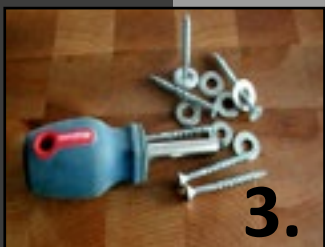
Étapes d'installation

Lorsque vous serez assure que les 2 côtés de votre comptoir ont recus le même fini , vous pouvez commencer l'installation.

Déterminez les différents points de l'armoire ou des autres éléments de base auxquels le comptoir sera fixé. Habituellement, ces points correspondent aux quatre coins du comptoir. La distance entre ces points d'ancrage ne doit pas dépasser 1,5 mètre (60 pouces). S'il y a un mur parallèle au comptoir, le comptoir doit être fixé de façon à ce que tout mouvement dû à l'expansion du comptoir se produise à l'avant du comptoir et non vers l'arrière. Pour ce faire, les trous de la partie supérieure avant des montants du caisson sont fendus perpendiculairement. Cela permet aux vis avant du fond du comptoir de se déplacer librement dans les fentes des armoires tout en maintenant le comptoir au même niveau que l'armoire. Les trous de vis à l'arrière de l'armoire ne sont pas fendus et doivent avoir un diamètre de $\frac{3}{16}$ po, soit le même diamètre que le filetage d'une vis Robertson #8. En suivant ces directives d'installation, les vis à l'arrière empêcheront le mouvement de l'arrière du comptoir lorsqu'il y a un léger changement de dimensions dû à un changement de conditions environnementales telles que la température et l'humidité. cette technique d'installation transférera le mouvement à l'avant du comptoir.

S'il n'y a pas de mur parallèle au comptoir, comme dans le cas d'un comptoir en îlot, vous devez prévoir des fentes d'expansion pour tous les trous de vis.

Veuillez vous référer aux instructions de la page suivante pour le perçage de l'armoire et le vissage du comptoir.

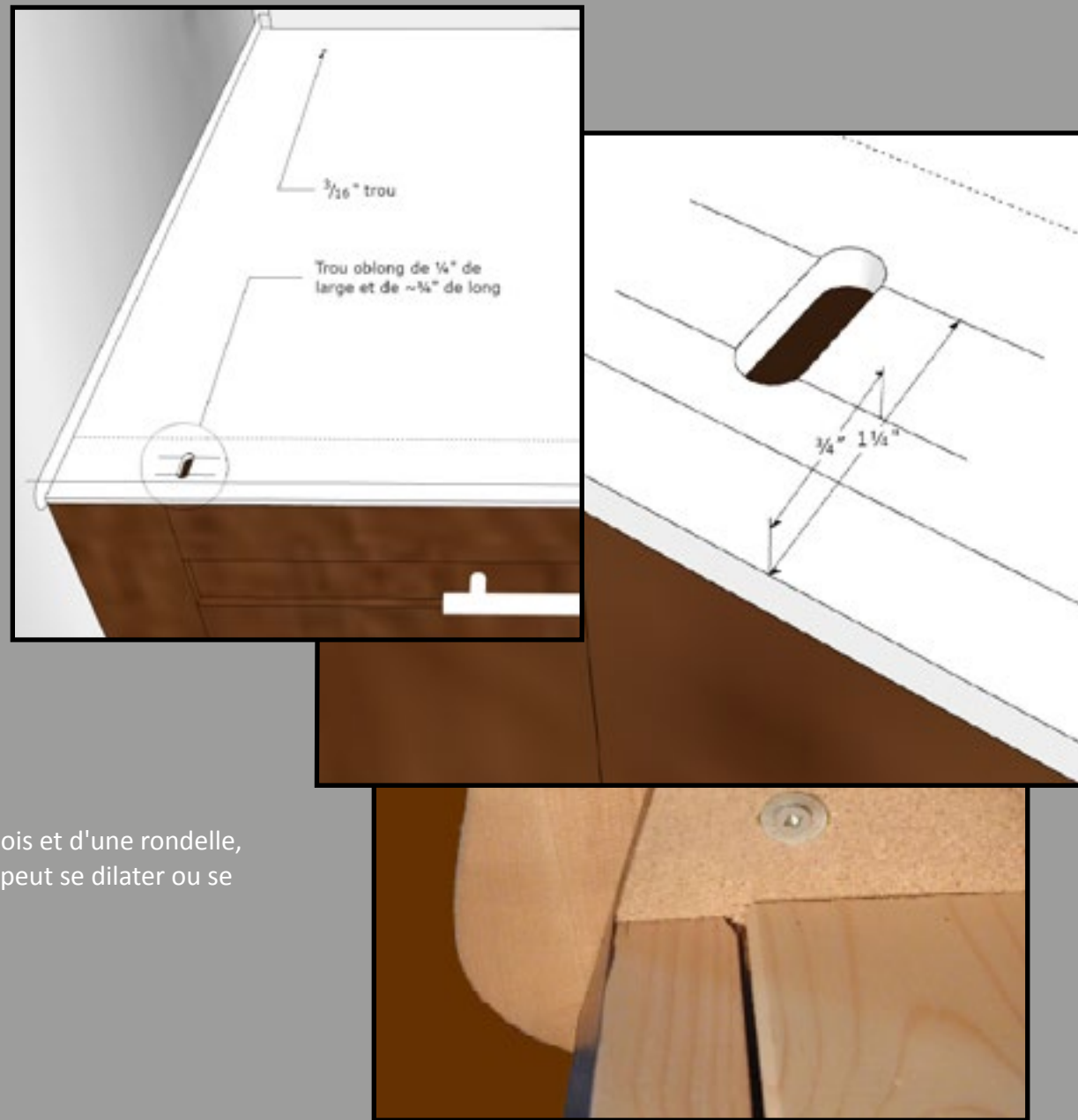


Quincaillerie et outils requis pour faire la pose.

- 1. Perceuse
- 2. Scie sauteuse
- 3. Vis No. 8 et rondelle 1/2"
- 4. Foret de 1/4", 1/8" et 3/16"

LES ÉTAPES D'UNE INSTALLATION RÉUSSIE

- Marquez deux mesures à $\frac{3}{4}$ " et $1\frac{1}{4}$ " (~20mm et 32 mm) du bord avant de l'armoire sur laquelle votre comptoir sera installé. (1^{ère} étape)
- Percez deux trous de $\frac{1}{4}$ " (~6 mm) à $\frac{1}{2}$ " (~13 mm) d'intervalle. Les trous doivent être percés perpendiculairement au bord de la caisse. (2^{ème} étape)
- À l'aide d'une scie sauteuse, découper la section entre les deux trous pour créer une fente. (3^{ème} étape)
- Placez la section du comptoir sur l'armoire que vous avez préparée. Pour éviter de casser la vis ou de fendre le comptoir, prépercez le comptoir avec une mèche légèrement plus petite que les vis que vous utiliserez pour fixer le comptoir, de la même profondeur que les vis. (4^{ème} étape)
- Fixez le comptoir à sa base à l'aide d'une vis à bois et d'une rondelle, mais ne serrez pas trop ! Ainsi fixé, le comptoir peut se dilater ou se rétrécir sans se fendre. (5^{ème} étape)



5 étapes pour réussir

1. Mesurer
2. Percer
3. Couper
4. Préforer les trous
5. Fixer

Cher client,

Nous apprécions votre décision d'incorporer nos produits de qualité dans votre maison ou votre lieu de travail. Chez Bizier, nous partageons avec vous notre passion pour le bois et c'est ce qui nous pousse à améliorer votre cadre de vie. Notre objectif est de fournir des produits en bois exceptionnels qui améliorent votre confort et votre bien-être.

Nous sommes fiers du savoir-faire et de l'attention portée aux détails dans chacune de nos créations. De la sélection des meilleurs matériaux en bois à la construction méticuleuse, nous visons l'excellence. En choisissant nos comptoirs en bois, vous adoptez la beauté intemporelle et la chaleur du bois naturel. Nous sommes certains que nos produits dépasseront vos attentes et ajouteront de la valeur à votre espace.

Nous sommes là pour vous accompagner tout au long de votre parcours. Pour toute question ou assistance, notre sympathique équipe de service à la clientèle est prête à vous aider.

Nous vous remercions d'avoir choisi Bizier comme fournisseur de confiance de comptoirs en bois. Nous sommes honorés de faire partie de votre vision.

Marc Bizier
Président
Bizier Inc.



(819)459-1211 · (877)959-1211 · www.bizier.ca · info@bizier.ca
20 route 105, Wakefield, QC Canada J0X 3G0
©Bizier Inc. 2025