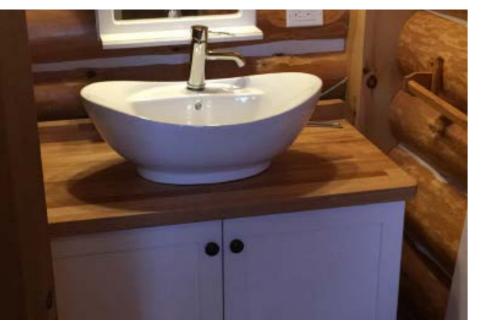


QUI SOMMES NOUS

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.



















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^{MC} 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^{MC} 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 vinvle.

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 nourri-ture. 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
- · Après avoir nettoyé les surfaces de travail et les ustensiles, vaporisez-les de désinfectant et laissez agir pendant
- · 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 de bois sont fabriqués sur mesure par des artisans expérimentés utilisant la meilleure technologie disponible et des produits de la plus haute qualité. Bien installés et entretenus, ils dureront longtemps. Étant un produit naturel, votre comptoir doit être installé de sorte à permettre les changements dimensionnels provoqués par les fluc-tuations saisonnières d'humidité relative. Ces changements dimensionnels parfois rapides lors du passage des saisons peuvent endommager les comptoirs de bois. C'est pourquoi il est impératif de minimiser ces changements en appliquant régulièrement une couche de produits de finition et de maintenir l'humidité relative de votre maison entre 40% et 60%. Un manquement à ces règles pourrait se traduire par des dommages tels que fissures et même décollage des lamelles.

Le caractère naturel du bois veut qu'il y ait des variations de couleur et de grain par rapport à nos échantillons ou aux images de bois sur notre site web. Nous décrivons sur notre site les caractéristiques de nos bois les plus populaires. Les variations de couleur du bois, la présence de petits nœuds ainsi que les petites poches de résine ne peuvent justifier le retour ou le refus d'un comptoir.

Nos comptoirs sont garantis contre tout défaut de fabrication pour une période d'un an suivant leur date d'achat. Nous ne garantissons pas contre la fissuration et le délamellage si ceux-ci n'ont pas:

- A. Reçu leur couche de protection appliquée par un technicien Bizier;
- Été installés suivant nos instructions d'installation dans les 7 jours après avoir été expédiés de notre usine;
- C. Été entretenus selon les instructions d'entretien de Bizier;
- D. Été installés dans une zone où l'humidité relative n'est pas maintenue entre 40% et 60%.

Réception et préparation pour l'installation

- Bizier ne prend pas en charge l'expédition et travaille avec des sociétés tierces. Lorsque vous recevrez votre comptoir, assurez-vous que l'emballage soit en parfait état. Sinon, ne l'acceptez pas, il nous sera retourné par le transporteur et nous vous expédierons un nouveau comptoir.
- Si vous acceptez la livraison de votre comptoir dans son emballage d'origine endommagé, vous déclarez avoir reçu le comptoir en bon état même si celui-ci a été endommagé lors du transport. Vous déchargez alors Bizier et le transporteur de toutes responsabilités.
- Si vous devez entreposer votre comptoir avant de l'installer, nous vous recommandons d'envelopper celui-ci dans une pellicule hermétique, le protégeant ainsi des possibles changements drastiques d'humidité. Si votre comptoir doit être entreposé pour plus de 7 jours, la garantie ne sera plus valide.
- 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.

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

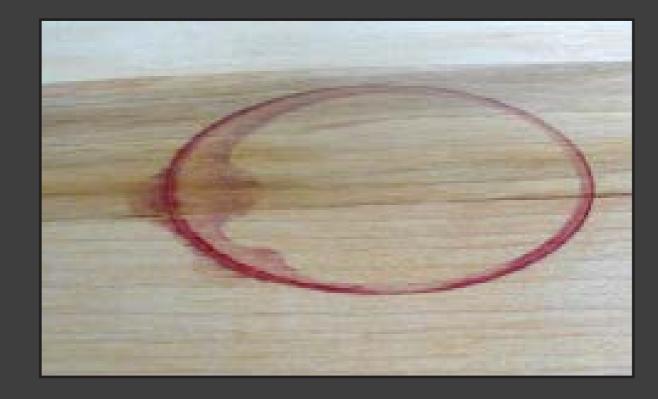
Ce problème survient généralement lorsqu'un liquide coloré stagne en surface ou lorsqu'un liquide chaud est renversé sur le comptoir. L'exemple typique est un verre de vin ou une tasse de café oubliée sur le comptoir.

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 BizzzMC 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.



- 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



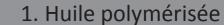
Articles requis pour la rénovation de la surface de votre de comptoir.

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.



- 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.



- 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

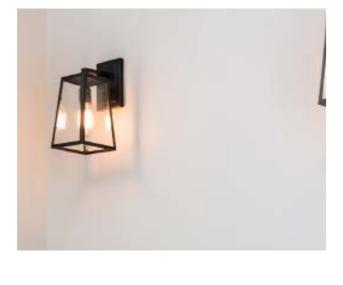








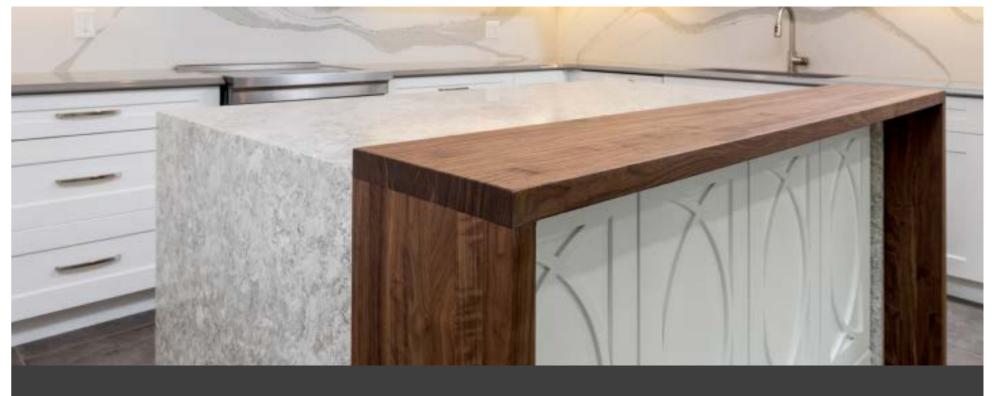












Fabrication de comptoirs, planches à découper, planchers et beaucoup plus!

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 ambient 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 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.









3. Vis No. 8 et rondelle ½"

4. Foret de ¼", ½" et ³/16"





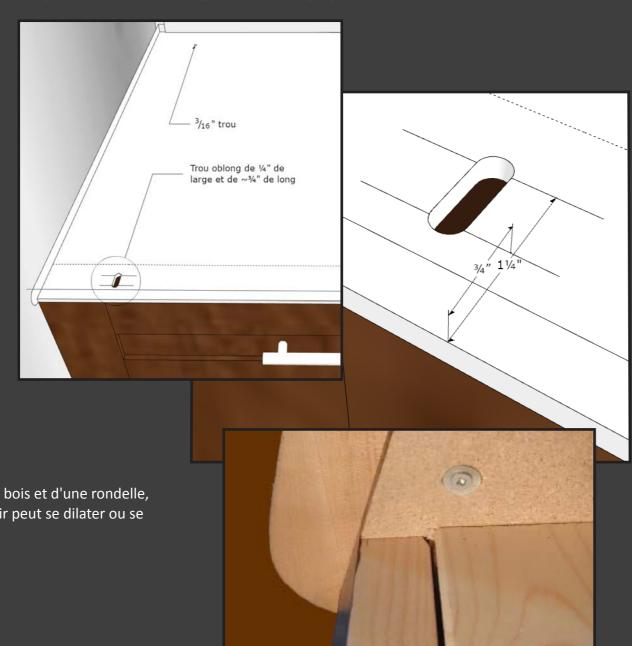






LES ÉTAPES D'UNE INSTALLATION RÉUSSIE

- Marquez deux mesures à ¾" et 1 ¼"
 (~20mm et 32 mm) du bord avant de
 l'armoire sur laquelle votre comptoir sera
 installé. (1ère étape)
- Percez deux trous de 1/4" (~6 mm) à 1/2" (~13 mm) d'intervalle. Les trous doivent être percés perpendiculairement au bord de la caisse. (2ème 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. (4ème 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. (5ème 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 JOX 3G0

WELCOME

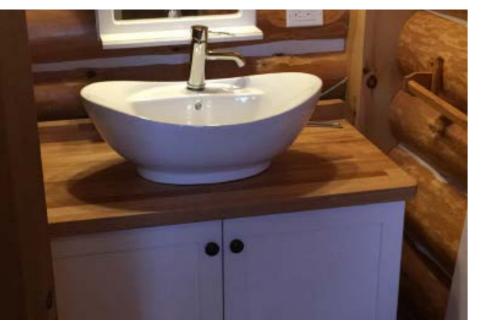


ABOUT US

We are passionate about wood and work to improve your living environment.

Our primary goal is to produce quality wood products like, butcher blocks, countertops, flooring, etc., that will enhance the comfort and well-being of our clients.

3.



















Our countertops, whether finished with oil or wax, should be cleaned with a solution of mild soapy water. If after a week of more of usage, the surface of your oil or wax-finished countertop appears rough, do not be alarmed. This roughening results from the swelling of the fibers on the surface of the wood when they come into contact with water. This normal phenomenon is easily corrected with a light sanding. After a few maintenance sessions this roughness will disappear.

Counters finished with oil or beeswax will need to be retreated occasionally. When you notice that water rapidly penetrates the surface of your countertop it is time to apply either **Bizzz[™]** Beeswax or polymerized oil in accordance with the existing finish on you counter. If you have just washed or disinfected your countertop, you must let it dry at least 12 hours before treating it.

For a beeswax finish, apply a thin layer of **Bizzz™** Beeswax using 0000 steel wool and polish with a soft cloth.

For an oil finish, apply a thin layer of oil with a soft cloth. Wait five minutes, wipe and polish well with 0000 steel wool, then wipe again with a cloth. It is important to completely wipe off any excess oil not absorbed by the wood. Otherwise, the oil will form a sticky layer on the wood surface. If this occurs, repeat the process above from the beginning. Even though our products are non-toxic, we recommend that you use latex or vinyl gloves when applying our

ATTENTION

Cloths soaked in polymerized oil are flammable! It is most important to completely immerse them in water before discarding them in a safe place. Polymerized oil contains tung oil and could cause an allergic reaction to persons allergic to nuts.

DISINFECTION

From time to time, a wood counter should be disinfected. The Canadian Food Inspection Agency recommends cleaning a countertop or wooden utensils used for food preparation with a bleach-based disinfectant.

To do this:

- Mix 5 ml (1 tsp.) of bleach with 750 ml (3 cups) of water in a clearly labeled spray bottle.
- After cleaning the countertops and utensils, spray them with this disinfectant and let it work for 10 minutes.

Thoroughly rinse with clean water and let treated surfaces air dry or use a clean dish towel. To avoid cross-contamination, never put cooked meat or food ready for consumption on a countertop that has not been cleaned after being used to prepare raw meat.

If the counter has deep scratches, grooves or cracks which could hide hard to reach bacteria, please refer to our guide on restoration.

All our solid wood countertops are made to measure by skilled and experienced artisans using quality materials and state-of-the-art technology. We are proud to offer wood panels designed for function and durability as long as they are properly installed and maintained.

Being a natural product, your countertop must be installed to allow for dimensional changes caused by seasonal fluctuations in relative humidity. Rapid dimensional changes in wood fibers can occur with the changing of the seasons. Therefore, it is critical to minimize these changes by regularly applying a protective coat of an appropriate finishing product and by maintaining the relative humidity in your home between 40% and 60%. Failure to protect the countertop surface or to maintain the relative humidity within the adequate range can result in damage such as cracking and even separation of the wood strips.



Limitations of the warranty

The warranty covers manufacturing defects up to one year following purchase. It does not cover cracking and splitting of wood panels that:

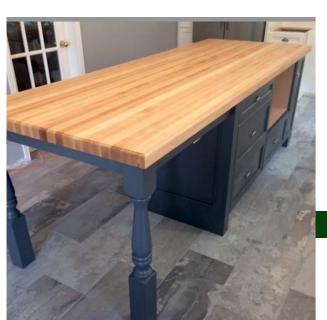
- A. Do not have a protective coating applied by a Bizier technician;
- B. Are not installed by Bizier or following our installation instructions within seven days following shipment from our shop;
- C. Are not maintained following the maintenance regime outlined by Bizier;
- D. Are installed in an area where the relative humidity is not maintained between 40-60%.

Shipping, reception and preparation for installation

- Shipping is done through delivery companies. Upon receiving your wood panel, please ensure that the
 package is in perfect condition. If not, do not accept it. The delivery company will return it to Bizier and a new
 counter will be shipped to you. If you accept the delivery of a damaged package and there is also damage to
 the wood panel, you declare to have received the panel in good condition and you will assume all costs for
 return and any needed restoration.
- If storage is necessary, we recommend protection against any extreme changes in relative humidity by completely sealing the entire countertop in shrink wrap. A wood panel stored for more than 7 days prior to installation is not covered by the warranty.
- Where applicable, the underside of a panel is indicated with a stamp of our logo or with an X marked in pencil. It is important to read and understand the instructions before proceeding with the installation of a countertop.

70





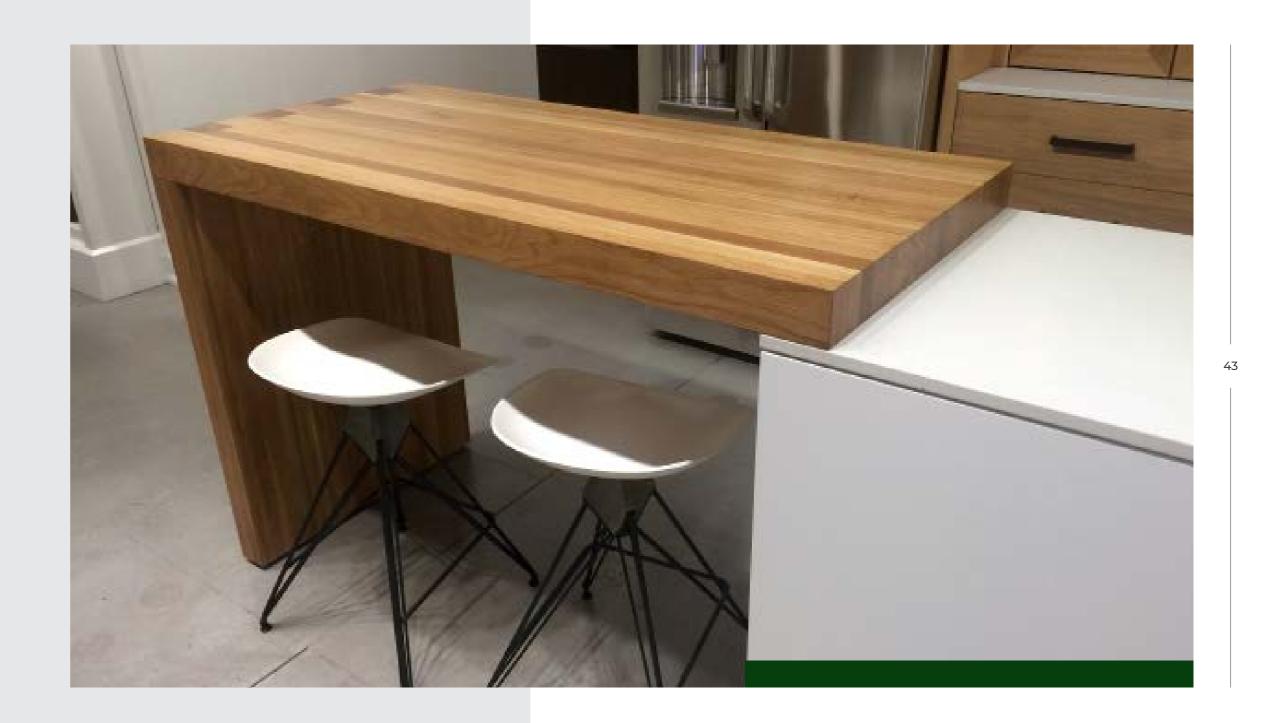






Manufacturing countertops, butcher blocks, floors and more!

The connaisseur's ultimate choice, a laminated wood countertop is natural, versatile and remarkable in its beauty. It will highlight the design of your kitchen and be the envy of your guests. The chef inside of you will appreciate the beauty of a wood laminated island countertop. Food preparation will become a pleasure on this work surface that, well maintained, will last for years.



SURFACE STAIN

Surface stain removal for food preparation surfaces finished with Bizzz™ Bees Wax:

This problem usually occurs when a colored liquid is left on the surface or when a hot liquid is knocked over the counter. Some examples are the rings left from a glass of red wine or a cup of coffee forgotten on the counter.

Using the sanding block with 120 grit sandpaper, sand the stained part of the counter in the direction of the wood grain, until it disappears. If the stain is stubborn, use an orbital sander with 120 grit paper. After removing the stain, sand the surface with 120 grit paper in the grain direction. Wet the sanded part and let it dry. Smooth the surface again with 180 grit paper. Remove wood dust with a vacuum cleaner. Apply a layer of Bizzz™ beeswax and polish with a cloth.

We recommend that you wait at least 3 months before restoring the surface of a new counter. The counter must adapt to the climate of your environment and your work habits. Remember that a Bizzz™ finished beeswax countertop is very easy to restore, so do not be alarmed by rough or stained surfaces.

CAUTION: You should never leave water stagnating under a rubber mat or cutting board. Rags or wet towels left to dry on the counter are also to be avoided. Sources of intense heat such as very hot pans or small appliances that emit a lot of heat, should be kept away from your wood countertops.













Tools and materials required to restore your Bizier countertop.

- 1. Bizzz Bees Wax
- 2. Sanding Block
- 3. Orbital Sander
- 4. Steel Wool & Sandpaper
- 5. Rag or Cloth

SURFACE STAIN

Surface stain removal for food preparation surfaces finished with Polymerized Oil:

This problem usually occurs when a liquid is in prolonged contact with the wood, which happens regularly on counters.

Using the sanding block with 120 grit sandpaper, sand the stained part of the countertop in the direction of the wood grain until it disappears. If the stain is stubborn, use an orbital sander with 120 grit sandpaper. After removing the stain, sand the surface with 120 grit paper in the direction of the grain. Wet the sanded part and let it dry. Smooth the surface again with 180 grit sandpaper. Remove wood dust with a vacuum cleaner. Apply a layer of tung oil with a rag. Wait 5 minutes then wipe and polish vigorously with #000 steel wool. Wipe again with a cloth. It is very important to wipe the excess oil not absorbed by the wood, otherwise the excess oil will form a gummy layer on the surface. If this happens, repeat the steps from the beginning.

CAUTION: Rags soaked in oil are flammable. Immerse your rags in water before throwing them away. This product contains tung oil and may cause an allergic reaction.

We recommend that you wait at least 3 months before restoring the surface of a new counter. The counter must adapt to the climate of your home environment and your work habits. Remember that a counter finished with urethane oil is very easy to restore, so do not be alarmed by a rough or stained surface.

CAUTION: You should never leave water stagnating under a rubber mat or cutting board. Rags or wet towels left to dry on the counter are also to be avoided. Sources of intense heat such as very hot pans or small appliances that emit a lot of heat, should be kept away from your wood countertops.













Tools and materials required to restore your Bizier countertop.

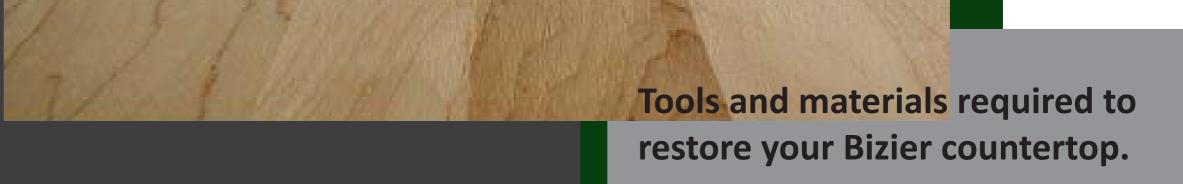
- 1. Tung Oil
- 2. Sanding Block
- 3. Orbital Sander
- 4. Steel Wool & Sandpaper
- 5. Rag or Cloth

ROUGH SURFACE TEXTURE Countertop with Bizzz™ Beeswax finish

This problem generally occurs when a liquid has prolonged contact with the wood. It occurs regularly on new countertops.

Sand the rough surface using a sanding block fitted with 150-grit sandpaper. As soon as the surface is smooth to the touch, stop sanding. Wet the sanded area and allow to dry. Smooth the surface again with 180-grit sandpaper. Remove the wood dust with a vacuum cleaner. Apply a coat of Bizzz™ wax with #000 steel wool and polish with a cloth. We recommend waiting at least 3 months before renovating the surface of a new countertop. The countertop must adapt to your environment and work habits. Remember that a countertop finished with Bizzz™ beeswax is very easy to rejuvenate. So don't be alarmed by a rough surface or stains.

Warning: Never leave water standing under a rubber mat or cutting board for an extended period (overnight, for example). Wet cloths or towels left to dry on the countertop should also be avoided. Intense heat sources such as hot pans or cooking appliances should be kept away from your countertops.



- 1. Bizzz Bees Wax
- 2. Sanding Block
- 3. Orbital Sander
- 4. Steel Wool & Sandpaper
- 5. Rag or Cloth











ROUGH SURFACE TEXTURE Countertop with polymerized oil finish

Sand the rough surface using a sanding block fitted with 150-grit sandpaper. As soon as the surface is smooth to the touch, stop sanding. Wet the sanded area and allow to dry. Smooth the surface again with 180-grit sandpaper. Remove wood dust with a vacuum cleaner. Apply a coat of abrasive oil with a cloth. Wait 5 minutes, then wipe and polish vigorously with #000 steel wool. Wipe again with a cloth. It's very important to wipe off any excess oil not absorbed by the wood, otherwise the excess oil will form a gummy layer on the surface. If this happens, repeat the steps from the beginning. Caution: oil-soaked rags can cause a fire. Soak rags before disposing of them. This product contains tunng oil and may cause an allergic reaction.

We recommend waiting at least 3 months before renovating the surface of a new countertop. The countertop must adapt to your environment and work habits. Remember that a countertop finished with urethane oil is very easy to renovate. So don't be alarmed by a rough surface or stains.

Warning: Never leave water standing under a rubber mat or cutting board for a long period (overnight, for example). Wet cloths or towels left to dry on the countertop should also be avoided. Intense heat sources such as hot pans or cooking appliances should be kept away from your countertops.



- 1. Tung Oil
- 2. Sanding Block
- 3. Orbital Sander
- 4. Steel Wool & Sandpaper
- 5. Rag or Cloth











SCRATCHES AND KNIFE MARKS Countertop with Bizzz[™] Beeswax finish

Using the sanding block with 120 grit sandpaper, sand the part to be restored in the direction of the wood grain until scratches or knife marks disappear. If the scratches or the marks are still visible, use an orbital sander with 120 grit paper. After having removed scratches, sand with the 120 grit sandpaper block in the direction of the grain. Wet the sanded part and let it dry. Lightly sand again the surface with the block furnished with 180 grit sandpaper. As soon as the surface is smooth, stop sanding. Remove dust from wood with a vacuum cleaner. Apply a coat of oil with a cloth. Wait 5 minutes then wipe and polish vigorously with a #000 steel wool. Wipe again with a cloth. It is very important to wipe the excess oil unabsorbed by the wood otherwise the excess oil will form a layer gummy on the surface. If this happens, repeat the steps from the beginning.

CAUTION: Rags soaked in oil are flammable. Immerse your rags in water before throwing them away. This product contains tung oil and may cause an allergic reaction.

We recommend that you wait at least 3 months before restoring the surface of a newcounter. The counter must adapt to your environment and your work habits. Rememberthat a counter finished with Bizzz™ beeswax or oil is very easy to restore, so do not bealarmed if your counter becomes scratched.

CAUTION: You should never leave water stagnating under a rubber mat or cuttingboard. Rags or wet towels left to dry on the counter are also to be avoided. Sources of intense heat such as very hot pans or small appliances that emit a lot of heat, should be kept away from your wood countertops.



Tools and materials required to restore your Bizier countertop.

- 1. Bizzz Bees Wax
- 2. Sanding Block
- 3. Orbital Sander
- 4. Steel Wool & Sandpaper
- 5. Rag or Cloth











SCRATCHES AND KNIFE MARKS Countertop with polymerized oil finish

Sand the rough surface using a sanding block fitted with 150-grit sandpaper. As soon as the surface is smooth to the touch, stop sanding. Wet the sanded area and allow to dry. Smooth the surface again with 180-grit sandpaper. Remove wood dust with a vacuum cleaner. Apply a coat of abrasive oil with a cloth. Wait 5 minutes, then wipe and polish vigorously with #000 steel wool. Wipe again with a cloth. It's very important to wipe off any excess oil not absorbed by the wood, otherwise the excess oil will form a gummy layer on the surface. If this happens, repeat the steps from the beginning. Caution: oil-soaked rags can cause a fire. Soak rags before disposing of them. This product contains tunng oil and may cause an allergic reaction.

We recommend waiting at least 3 months before renovating the surface of a new countertop. The countertop must adapt to your environment and work habits. Remember that a countertop finished with urethane oil is very easy to renovate. So don't be alarmed by a rough surface or stains.

Warning: Never leave water standing under a rubber mat or cutting board for a long period (overnight, for example). Wet cloths or towels left to dry on the countertop should also be avoided. Intense heat sources such as hot pans or cooking appliances should be kept away from your countertops.



Tools and materials required to restore your Bizier countertop.

- 1. Tung Oil
- 2. Sanding Block
- 3. Orbital Sander
- 4. Steel Wool & Sandpaper
- 5. Rag or Cloth



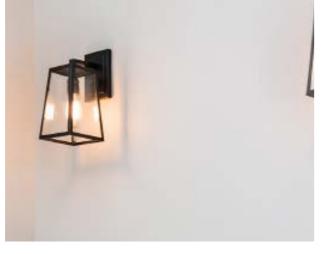








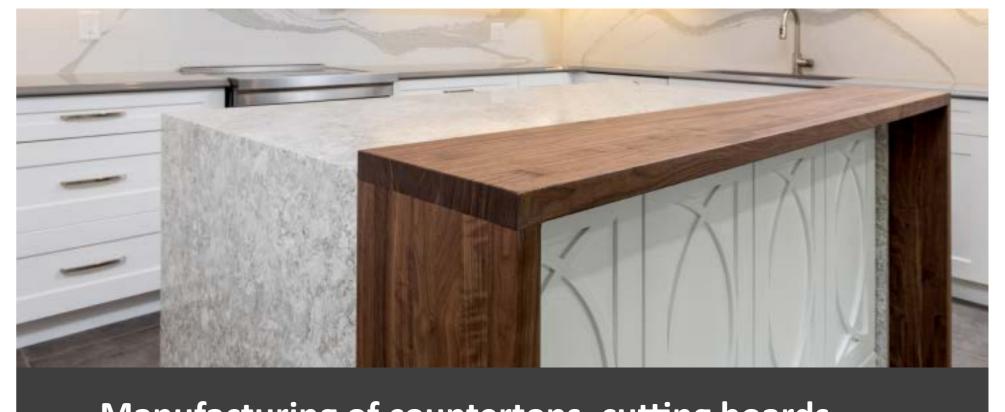












Manufacturing of countertops, cutting boards, flooring, and much more!

The laminated wood countertop is a natural, versatile product with remarkable beauty. It will enhance the décor of your kitchen and be the envy of your guests. Any chef within you will appreciate a wood kitchen countertop or island top. This work surface will make food preparation easier. Bizier countertops will meet your needs and, with proper maintenance, will last for many years. Our custom-built countertops, available in different wood species and finish options, are made in Quebec.

INSTALLING YOUR COUNTERTOP

To install your countertop successfully, you need to follow two very important rules and have a few basic tools at your disposal:

Rule #1: Since wood is a hygroscopic material - meaning it readily absorbs water from the atmosphere - it will change dimensions with the seasons. You must therefore allow the countertop to move on the cabinet while ensuring that the countertop is level.

Rule #2: The top and bottom of the countertop must have the same finish (beeswax, oil, or varnish) to allow the 2 wood surfaces to balance simultaneously with the ambient air in your home. You can now begin the installation.



Installation procedure

Once you've ensured that both sides of your countertop have received the same finish, you can begin the installation.

Determine the various points on the cabinet or other base elements to which the countertop will be attached. Usually, these points correspond to the four corners of the countertop. The distance between these anchor points should not exceed 1.5 meters (60 inches). If there is a wall parallel to the countertop the countertop must be fastened so that any movement due to countertop expansion occurs at the front, not at the back. To achieve this, the holes in the front of the cabinets are slotted perpendicularly to the length of the cabinet's board. This allows the front screws on the bottom of the countertop to move freely in the cabinet slots. The screw holes at the back of the cabinet are not slotted and should be $\frac{3}{16}$ " in diameter, the same diameter as the thread of a Robertson *8 screw. By following these installation instructions, the screws at the rear will prevent movement of the back of the countertop when there is a slight change in dimensions due to a differences in environmental conditions such as temperature and humidity. This installation technique will transfer the movement to the front of the countertop and minimize the chance of splitting or cracking.

If there is no wall parallel to the countertop, as in the case of an island countertop, you must provide expansion slots for all screw holes.

Please refer to the instructions on the next page for drilling the cabinet and screwing the countertop.





Hardware and tools required for installation.

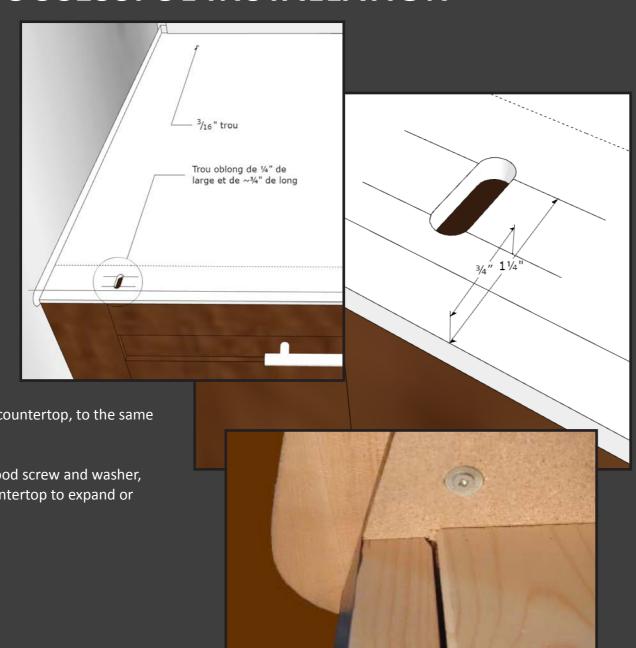
- 1. Drill
- 2. Jig Saw
- 3. #8 Screw and ½" Washer
- 4. ¼", ½" et ³/16' drill bits





THE STEPS FOR A SUCCESSFUL INSTALLATION

- Mark two measurements at ¾" and 1 ¼"
 (~20mm and 32 mm) from the front edge
 of the cabinet on which your countertop
 will be installed. (Step 1).
- Drill two 1/4" (~6mm) holes 1/2" (~13mm) apart. The holes should be drilled perpendicular to the edge of the cabinet. (Step 2)
- Using a jigsaw, removet the section between the two holes to create a slot. (Step 3)
- Place the countertop on the cabinet you've prepared. To avoid breaking the screw or splitting the countertop, pre-drill the countertop with a bit that is slightly smaller than the screws you'll be using to fasten the countertop, to the same depth as the screws. (Step 4)
- Secure the countertop to the base using a wood screw and washer, but don't overtighten! This will allow the countertop to expand or shrink without splitting. (step 5)













5 steps for success

- 1. Measure
- 2. Drill
- 3. Cut
- 4. Pilot the holes
- 5. Fasten

Dear Valued Customer,

We appreciate your decision to incorporate our quality woodworking pieces into your home or workplace. At Bizier, our passion for wood is shared with you and is what drives us to improve your living environment. Our goal is to provide exceptional wood products that enhance your comfort and well-being.

We take pride in the craftsmanship and attention to detail that goes into each of our creations. From selecting the finest wood materials to meticulous construction, we strive for excellence. By choosing our wooden countertops, you embrace the timeless beauty and warmth of natural wood. We are certain that our products will exceed your expectations and add value to your space.

We are here to support you throughout your journey. For any questions or assistance, our friendly customer service team is ready to help.

Thank you for choosing Bizier as your trusted provider of wooden countertops. We are honoured to be part of your vision.

Warm regards,

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