

# KASKER



Design and Quality  
IKEA of Sweden

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>English</b>    | <b>4</b>  |
| <b>Deutsch</b>    | <b>6</b>  |
| <b>Français</b>   | <b>8</b>  |
| <b>Nederlands</b> | <b>10</b> |
| <b>Dansk</b>      | <b>12</b> |
| <b>Íslenska</b>   | <b>14</b> |
| <b>Norsk</b>      | <b>16</b> |
| <b>Suomi</b>      | <b>18</b> |
| <b>Svenska</b>    | <b>20</b> |
| <b>Česky</b>      | <b>22</b> |
| <b>Español</b>    | <b>24</b> |
| <b>Italiano</b>   | <b>26</b> |
| <b>Magyar</b>     | <b>28</b> |
| <b>Polski</b>     | <b>30</b> |
| <b>Eesti</b>      | <b>32</b> |
| <b>Latviešu</b>   | <b>34</b> |
| <b>Lietuvių</b>   | <b>36</b> |
| <b>Portugues</b>  | <b>38</b> |
| <b>Româna</b>     | <b>40</b> |
| <b>Slovensky</b>  | <b>42</b> |
| <b>Български</b>  | <b>44</b> |
| <b>Hrvatski</b>   | <b>46</b> |
| <b>Ελληνικά</b>   | <b>48</b> |
| <b>Русский</b>    | <b>50</b> |
| <b>Українська</b> | <b>52</b> |
| <b>Srpski</b>     | <b>54</b> |

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>Slovenščina</b>      | <b>56</b> |
| <b>Türkçe</b>           | <b>58</b> |
| <b>中文</b>               | <b>60</b> |
| <b>繁中</b>               | <b>61</b> |
| <b>한국어</b>              | <b>62</b> |
| <b>日本語</b>              | <b>64</b> |
| <b>Bahasa Indonesia</b> | <b>66</b> |
| <b>Bahasa Malaysia</b>  | <b>68</b> |
| <b>عربي</b>             | <b>70</b> |
| <b>ไทย</b>              | <b>72</b> |
| <b>Tiếng Việt</b>       | <b>74</b> |

# English

## Advise for use

The worktop is made of natural quartz and resins. Unlike a solid stone worktop, the surface is nonporous, smooth and highly resistant to stains.

## Care and maintenance

- For daily cleaning, use a soft cloth dampened in warm water and mild detergent or soap.
- Avoid using cleaning products that contain oils, scouring powders or abrasives. Prolonged exposure to cleaning solutions may cause permanent damage or discolouration to the worktop's surface. Rinse immediately with water to neutralise the effect of exposure to any potentially damaging products.
- Stubborn stains can be removed using a combination of 50/50 vinegar and water. Rinse the surface afterwards with water and dry with a soft cloth.
- Dried food particles can be removed by using a plastic or wooden scraper. Remove excess material and then clean the surface with a damp cloth to remove any remaining marks.
- The worktop can withstand most household chemicals. Avoid exposing the worktop's surface to any strong chemicals and solvents like paint remover, oven grill cleaner or furniture cleaner.
- Do not place hot objects directly on the worktop. Always use a pot stand or trivet to protect the surface. Boiling water and splatters from cooking food will not damage the worktop.
- Do not use a knife or other sharp objects directly on the worktop surface. This damages the worktop and makes the knife edge dull. Always use a chopping board.
- Never pull an object with rough or ragged edges across the worktop since it can scratch the surface.

- Do not place a toaster, coffee maker, kettle or other kitchen appliance that emits heat directly over a seam between two worktops since the heat can damage the seam.
- Never use a steel scourer, scourer pad, scouring agent or similar products since they can scratch the surface.
- Matt surfaces require more cleaning than polished finishes. Metal marks, fingerprints and other signs of daily living will show on this material and can be removed using a non-abrasive cleaning product.

# Deutsch

## Pflegeanleitung

Die Arbeitsplatte ist aus Naturquarz und Harzen hergestellt. Im Gegensatz zu einer massiven Steinplatte ist die Oberfläche porenfrei, glatt und sehr widerstandsfähig gegen Flecken.

## Pflege und Wartung

- Zur täglichen Reinigung ein feuchtes Tuch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Seife benutzen.
- Reinigungsprodukte vermeiden, die Öle, Scheuerpulver oder Schleifmittel enthalten. Wird die Oberfläche über einen längeren Zeitraum Reinigungslösungen ausgesetzt, können dauerhafte Schäden oder Verfärbungen auf der Oberfläche der Arbeitsplatte entstehen. Falls etwas verschüttet wird, sofort mit Wasser abspülen, um die Auswirkungen möglicherweise schädlicher Produkte zu neutralisieren.
- Hartnäckige Flecken können mit einer Mischung aus 50% Essig und 50% lauwarmem Wasser entfernt werden. Die Oberfläche danach mit Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Eintrocknete Speisereste mit einem Kunststoff- oder Holzschaber abnehmen. Die Oberfläche danach mit einem feuchten Tuch reinigen, um alle eventuellen Rückstände zu beseitigen.
- Die Arbeitsplatte ist resistent gegen die meisten Haushaltschemikalien. Die Platte trotzdem keinen starken Chemikalien und Lösungsmitteln wie Farbertfernern, Backofenreinigern oder Möbelpolitur aussetzen.
- Keine heißen Gegenstände direkt auf die Arbeitsplatte stellen. Zum Schutz der Oberfläche immer Topfuntersetzer oder -gitter benutzen. Kochendes Wasser und Fettspritzer schaden der Oberfläche nicht.

- Nicht mit Messern und anderen scharfen Gegenständen auf der Arbeitsplatte schneiden. Das schadet der Oberfläche und zudem würden dadurch die Messerklingen stumpf. Immer ein Schneidebrett benutzen.
- Keine Gegenstände mit rauen oder scharfen Kanten über die Arbeitsplatte ziehen; dies kann die Oberfläche beschädigen.
- Toaster, Kaffeemaschine, Wasserkocher und andere Küchengeräte, die Hitze entwickeln, nicht auf der Fuge zwischen zwei Arbeitsplatten betreiben; Wärme kann hier Schaden verursachen.
- Keine Stahlbürsten, Topfkratzer, Säuren oder ähnliche Produkte benutzen, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Matte Oberflächen erfordern mehr Reinigungseinsatz als polierte Flächen. Metallspuren, Fingerabdrücke und andere Gebrauchsspuren werden auf diesem Material sichtbar; sie können mit schleifmittelfreien Reinigungsmitteln entfernt werden.

# Français

## Instructions d'entretien

Le plan de travail est fabriqué avec du quartz naturel et de la résine. Contrairement aux plans de travail en pierre, la surface est non-poreuse, lisse et hautement résistante aux taches.

## Entretien

- Nettoyez avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de savon/détergent non abrasif.
- Évitez les détergents contenant des huiles, de la poudre à récurer ou des agents abrasifs. L'exposition prolongée à des détergents peut abîmer ou décolorer la surface du plan de travail de manière permanente. En cas d'exposition à un produit potentiellement nocif, rincez immédiatement à l'eau pour neutraliser l'effet.
- Les taches tenaces peuvent être nettoyées avec un mélange composé à 50 % de vinaigre et à 50 % d'eau. Ensuite, rincez la surface avec de l'eau et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Les résidus d'aliments secs peuvent être retirés avec un grattoir en bois ou en plastique. Retirez les morceaux de nourriture en surplus et nettoyez la surface avec un chiffon humide pour effacer toutes les traces restantes.
- Le plan de travail supporte la plupart des produits ménagers et comme sa surface n'est pas poreuse, elle ne risque pas d'absorber de liquide renversé et de rester tachée. Évitez les produits nettoyants abrasifs et les solvants tels que les décapants pour peinture, les nettoyants pour grille de four ou pour meubles.
- Ne pas placer d'objets chauds sur le plan de travail. Toujours utiliser un sous-plat pour protéger sa surface. Le plan de travail ne craint pas l'eau bouillante ou les projections d'aliments en cours de cuisson.

- Ne pas utiliser de couteau ou autres objets pointus directement sur la surface du plan de travail. Ceci abîme le plan de travail et émousse la lame du couteau. Toujours se servir d'une planche à découper.
- Ne jamais déplacer un objet aux bords rugueux ou irréguliers sur le plan de travail au risque de rayer sa surface.
- Ne pas placer de grille-pain, cafetière, bouilloire ou d'autres appareils émettant de la vapeur directement sur une jonction entre deux plans de travail car la chaleur pourrait l'abîmer.
- Ne pas utiliser d'éponge en inox, d'éponge grattante ou de produit abrasifs, qui risquent de rayer la surface.
- Les finitions en béton nécessitent plus de nettoyage que les finitions polies. Les marques causées par des objets en métal, les traces de doigts et autres traces d'utilisation seront apparentes et pourront être effacées avec un produit nettoyant non abrasif.

# Nederlands

## Gebruiksaanwijzing

Het werkblad is gemaakt van natuurkwarts en hars. In tegenstelling tot een massief stenen werkblad is het oppervlak glad en niet poreus, dus zeer goed bestand tegen vlekken.

## Reinigen en onderhoud

- Gebruik voor het dagelijks reinigen een zachte doek die is bevochtigd met warm water en een mild reinigingsmiddel of zeep.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen die olie, schuurpoeder of polijstmiddel bevatten. Langdurige blootstelling aan reinigingsoplossingen kan permanente schade of verkleuring van het oppervlak van het werkblad veroorzaken. Spoel onmiddellijk met water om het effect van blootstelling aan potentieel schadelijke producten te neutraliseren.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een combinatie van 50/50 azijn en water. Spoel het oppervlak daarna af met water en droog het af met een zachte doek.
- Opgedroogde etensresten kunnen worden verwijderd met een kunststof of houten krabber. Verwijder overtollig materiaal en reinig vervolgens het oppervlak met een vochtige doek om de resterende vlekken te verwijderen.
- Het werkblad is bestand tegen de meeste huishoudelijke chemicaliën. Stel het werkblad niet bloot aan sterke chemicaliën en oplosmiddelen zoals verfoplosser, ovenreiniger of meubelreiniger.
- Plaats geen hete voorwerpen direct op het werkblad. Gebruik altijd een onderzetter of pannenrooster om het oppervlak te beschermen. Kokend water en spetters van het koken zullen het werkblad niet beschadigen.

- Gebruik geen mes of andere scherpe voorwerpen direct op het werkbladoppervlak. Dit beschadigt het werkblad en maakt het mes bot. Gebruik altijd een snijplank.
- Trek nooit een voorwerp met ruwe of gerafelde randen over het werkblad, want dit kan krassen veroorzaken op het oppervlak.
- Plaats geen broodrooster, koffiezetapparaat, waterkoker of ander keukenapparaat dat directe warmte afgeeft boven een naad tussen twee werkbladen, omdat de warmte de naad kan beschadigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, schuursponsje, zuren of soortgelijke producten, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak.
- Matte oppervlakken vereisen meer reiniging dan gepolijste oppervlakken. Afdrukken van metaal, vingerafdrukken en andere tekenen van dagelijks gebruik zullen op dit materiaal zichtbaar zijn en kunnen met een niet-schurend reinigingsproduct worden verwijderd.

# Dansk

## Brugsanvisning

Bordpladen er fremstillet af naturlig kvarts og harpiks. I modsætning til en bordplade af massiv sten er overfladen glat, blød og modstandsdygtig over for pletter.

## Pleje og vedligeholdelse

- Til daglig rengøring bruges en blød klud, varmt vand og et mildt opvaskemiddel eller sæbe.
- Undgå at bruge rengøringsprodukter, der indeholder olie, pulver eller slibemidler. Hvis bordpladen udsættes for rengøringsmidler i lang tid, kan den blive permanent beskadiget eller misfarvet. Skyl straks efter med vand for at neutralisere virkningen af, at bordpladen er blevet udsat for produkter, der muligvis kan være skadelige.
- Vanskelige pletter kan fjernes med en blanding af lige dele eddike og vand. Skyl overfladen efter med rent vand, og tør efter med en blød klud.
- Indtørrede madrester kan fjernes med en skraber af plast eller træ. Fjern madrester, og rengør derefter bordpladen med en fugtig klud for at fjerne evt. pletter.
- Bordpladen kan tåle de fleste husholdningskemikalier. Undgå at udsætte bordpladen for stærke kemikalier og opløsningsmidler, f.eks. malingfjerner, ovn-/grillrens eller møbelrens.
- Sæt ikke varme genstande direkte på bordpladen. Brug altid en bordskåner eller lignende for at beskytte overfladen. Bordpladen bliver ikke beskadiget af kogende vand og stænk fra madlavning.
- Brug ikke knive eller andre skarpe genstande direkte på bordpladen. Det beskadiger bordpladen og gør knivbladet sløvt. Brug altid et skærebræt.

- Træk aldrig genstande med ujævne eller takkede kanter hen over bordpladen, da den kan blive ridset.
- Sæt ikke en brødrister, kaffemaskine, elkedel eller andre køkkenredskaber, der afgiver varme, oven på en samling af 2 bordplader, da varmen kan beskadige samlingen.
- Brug aldrig en stålsvamp, skuresvamp, skurepulver eller lignende produkter, da de kan ridse overfladen.
- Matte overflader kræver mere rengøring end polerede overflader. Mærker efter metal, fingeraftryk eller andre tegn på hverdagslivet kan ses på materialet og kan fjernes med et ikke-slibende rengøringsprodukt.

# Íslenska

## Nokkur góð ráð

Veggplatan er úr náttúrulegum kvarsí og kvoðu. Ólíkt veggplötu úr gegnheilum steini, er hún þétt í gegn, slétt og varin fyrir blettum.

## Umhirða og viðhald

- Fyrir dagleg þrif, bleyttu mjúkan klút með heitu vatni og mildu hreinsiefni eða sápu.
- Forðastu að nota hreinsiefni sem inniheldur olíu, hreinsiduft eða svarfefni. Ef yfirborðið er of lengi í snertingu við hreinsiefni gæti það valdið skaða eða breytt lit á yfirborðinu. Skolaðu strax af með vatni til að draga úr áhrifum af hugsanlega skaðlegum efnum.
- Fjarlægðu erfiða bletti með ediki blandað með vatni 50/50. Hreinsaðu yfirborðið eftir á með vatni og þurrkaðu með mjúkum klút.
- Fjarlægðu matarafgangna með plast- eða viðarspaða. Þrífðu svo yfirborðið með rökum klúti til að koma í veg fyrir að maturinn skilji eftir sig blett.
- Borðplatan þolir flest hreinsiefni sem almennt eru til heimilisnota. Ekki nota sterk efni eða leysiefni eins og málningarleysir, ofnhreinsi eða húsgagnahreinsi.
- Ekki setja heita hluti beint á borðplötuna. Notaðu alltaf pottastand eða hitaplatta til að vernda yfirborðið. Sjóðandi vatn og slettur frá heitum mat skemmir ekki borðplötuna.
- Ekki nota hníf eða aðra beitta hluti beint á borðplötunni. Það skemmir yfirborðið og bit hnífsins. Skerðu alltaf á skurðarbretti.
- Varastu að draga hluti með hvössum brúnum eftir borðplötunni, það getur rispað hana.
- Ekki setja brauðrist, kaffivél, ketil eða önnur eldhústæki sem gefa frá sér hita beint á samskeyti tveggja borðplatna þar sem hitinn getur skemmt samskeytin.

- Ekki nota stálull, grófan svamp eða gróft hreinsiefni eða eitthvað annað sem getur rispað yfirborðið.
- Matt yfirborð þarf að þrifa oftari en fægð yfirborð. Málmblettir, fingraför og önnur merki um daglega notkun sést á efninu og er hægt að fjarlægja með mildu hreinsiefni.

# Norsk

## Råd om bruk

Benkeplata er laget av naturlig kvarts og harpiks. I motsetning til benkeplater av stein, er denne overflaten glatt, porefri og svært motstandsdyktig mot flekker.

## Rengjøring og vedlikehold

- Til daglig rengjøring bruker du en myk klut fuktet med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel eller mild såpe.
- Unngå å bruke rengjøringsmidler som inneholder oljer, skurepulver eller slipemidler. Langvarig eksponering for rengjøringsmidler kan gi permanent skade eller misfarging av benkeplatas overflate. Skyll øyeblikkelig med vann for å nøytralisere effekten av ethvert potensielt skadelig produkt.
- Vanskelige flekker kan fjernes med en blanding av like deler eddik og lunkent vann. Skyll overflaten med vann etterpå og tørk med en ren klut.
- Inntørkede matrester kan skrapes bort med et redskap av plast eller tre. Fjern matrestene og rengjør overflaten med en fuktig klut for å få bort eventuelle gjenværende flekker.
- Benkeplata tåler de fleste husholdningskjemikalier. Unngå å utsette benkeplata for sterke kjemikalier og løsemidler som malingfjerner, ovnrens eller møbelsjampo.
- Ikke sett varme gjenstander direkte på benkeplata. Bruk alltid gryteunderlag for å beskytte overflaten. Kokende vann og sprut fra matlaging vil ikke skade benkeplata.
- Ikke bruk en kniv eller andre skarpe gjenstander direkte på benkeplata. Det vil skade benkeplata og gjøre kniven sløv. Bruk alltid skjærebrett.
- Dra aldri en gjenstand med skarpe eller ujevne kanter over benkeplata, siden dette kan skrape opp overflaten.

- Ikke plasser brødrister, kaffemaskin, vannkoker eller andre hvitevarer som kan avgi varme, direkte over en skjøt mellom to benkeplater. Varmen kan skade skjøten.
- Bruk aldri stålull, skuresvamp, skuremiddel eller lignende. Det kan lage riper i overflaten.
- Matte overflater krever mer rengjøring enn polerte overflater. Metallmerker, fingermerker og andre tegn på daglig bruk vil vises på dette materialet og kan fjernes med et rengjøringsmiddel som ikke inneholder slipemidler.

# Suomi

## Käyttöohje

Työtaso on valmistettu luonnollisesta kvartsi- ja hartsimateriaalista. Toisin kuin kivistä valmistettu työtaso, tämä työtaso on ei-huokoinen, sileä ja likaa hylkivä.

## Hoito ja huoltaminen

- Käytä päivittäisessä puhdistuksessa lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella kostutettua liinaa.
- Vältä puhdistusaineita, jotka sisältävät öljyjä tai hankausaineita. Pitkäaikainen altistuminen puhdistusaineille saattaa aiheuttaa tasoon pysyviä vaurioita tai värjäytyksiä. Huuhtelevä taso heti vedellä, mikäli se altistuu mahdollisesti haitalliselle aineelle.
- Pinttyneet tahrat voidaan puhdistaa veden ja viinietikan sekoituksella (50/50). Huuhtelevä taso puhdistuksen jälkeen vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Kuivunut ruoka voidaan puhdistaa muovisella tai puisella raapalla. Poista ruokatahra ja puhdista pinta tämän jälkeen kostealla liinalla.
- Työtaso kestää useimpia kotitalouskemikaaleja. Vältä tason altistumista voimakkaille kemikaaleille tai liuottimille, kuten tärpätille, uuninpuhdistusaineelle tai huonekalupesueaineelle.
- Älä laita kuumia esineitä suoraan työtasolle. Käytä aina pannunalusia suojataksesi työtason pintaa. Kuuma vesi tai ruoanlaitosta syntyvät roiskeet eivät vahingoita työtasoa.
- Älä käytä veistä tai muuta terävää esinettä suoraan vasten työtason pintaa. Tämä vahingoittaa työtasoa ja tylsyttää veistä. Käytä aina leikkuulautaa.
- Älä koskaan vedä teräväreunaista esinettä pitkin työtason pintaa, sillä se voi naarmuttaa tasoa.

- Älä laita leivänpaahdinta, kahvinkeitintä, teenkeitintä tai muita kuumenevia keittilaitteita kahden työtason välisen sauman päälle, sillä kuumuus voi vahingoittaa saumaa.
- Älä koskaan hankaa tasoa teräsvillalla, hankaavalla puhdistusaineella tai muilla vastaavilla tuotteilla, sillä ne voivat naarmuttaa tason pintaa.
- Mattapintainen taso vaatii huolellisempaa puhdistusta kuin kiiltäväpintaisten työtasot. Metallinaarmut, sormenjäljet ja muut arkielämään kuuluvat tahrat näkyvät tässä materiaalissa. Ne voidaan poistaa hankaamattomalla puhdistusaineella.

# Svenska

## Bruksanvisning

Bänkskivan är tillverkad av naturkvarts och harts. Till skillnad från en solid stenbänk är ytan icke-porös, slät och mycket motståndskraftig mot fläckar.

## Skötsel och underhåll

- För daglig rengöring, använd en mjuk trasa fuktad i varmt vatten och milt rengöringsmedel eller tvål.
- Undvik att använda rengöringsprodukter som innehåller oljor, skurpulver eller slipmedel. Långvarig exponering för rengöringslösningar kan orsaka permanenta skador eller missfärgningar av bänkskivans yta. Skölj omedelbart med vatten för att neutralisera effekten av exponering för potentiellt skadliga produkter.
- Svåra fläckar kan avlägsnas med en kombination av 50/50 vinäger och ljummet vatten. Skölj ytan efteråt och eftertorka med mjuk trasa.
- Torkade matrester kan avlägsnas med hjälp av en plast- eller träskrapa. Ta bort överflödigt material och rengör sedan ytan med en fuktig trasa för att ta bort alla kvarvarande märken.
- Bänkskivan tål de flesta hushållskemikalier. Undvik att utsätta bänkskivan för starka kemikalier och lösningsmedel som färgborttagningsmedel, ugsnrengöring eller möbelrengöring.
- Placera inte varma föremål direkt på bänkskivan. Använd alltid ett grytunderlägg eller grytgaller för att skydda ytan. Kokande vatten och skvätt från matlagning skadar inte bänkskivan.
- Använd aldrig kniv eller andra vassa föremål direkt mot bänkskivans yta. Det skadar bänkskivan och gör kniven slö. Använd alltid en skärbräda.

- Dra aldrig ett föremål med grova eller ruggade kanter över bänkskivan, eftersom det kan repa ytan.
- Placera inte brödrost, kaffebryggare, vattenkokare eller andra köksapparater som avger värme direkt över en skarv mellan två bänkskivor, eftersom värmen kan skada skarven.
- Använd aldrig stålborste, disksvamp, syror eller liknande produkter, eftersom de kan repa ytan.
- Matta ytor kräver mer rengöring än polerade ytor. Metallmärken, fingeravtryck och andra tecken på daglig användning kommer att synas på detta material och kan tas bort med en icke-slipande rengöringsprodukt.

# Česky

## Návod k použití

Pracovní deska je vyrobená z přírodního křemene a pryskyřice. Na rozdíl od pracovní desky z kamene, je její povrch neporézní, hladký a vysoce odolný vůči skvrnám.

## Péče a údržba

- Otírejte hebkým hadříkem namočeným v horké vodě s jemným čisticím prostředkem nebo s mýdlem.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, které obsahují oleje, čisticí písek nebo hrubé částičky. Delší vystavení čisticím prostředkům může způsobit trvalé poškození nebo odbarvení povrchu pracovní desky. Okamžitě opláchněte vodou, abyste neutralizovaly efekt působení jakékoli prostředku, který by mohl povrch pracovní desky poškodit.
- Odolnější skvrny můžete odstranit pomocí kombinaci vody s octem v poměru 50/50. Poté opláchněte povrch vodou a osušte jemným hadříkem.
- Zaschlé zbytky jídla můžete odstranit pomocí plastové či dřevěné špachtle. Po odstranění zbytků jídla očistěte povrch navlhčeným hadříkem a odstraňte všechny zbylé skvrny.
- Pracovní deska si poradí s většinou běžných, v domácnosti používaných chemikálií. Nevystavujte pracovní desku žádným silnějším chemikáliím a rozpouštědlům, jako jsou odbarvovače, čističe grilu nebo nábytku.
- Nepokládejte předměty přímo na pracovní desku. Vždy používejte podložky pod hrnce, abyste ochránili povrch pracovní desky. Vařící voda a cákance z vaření desku nepoškodí.
- Nepoužívejte nože a jiné ostré předměty přímo na povrchu pracovní desky. Pracovní desku byste tak poškodili a nože ztupili. Vždy používejte prkénko na krájení.

- Nikdy neposouvejte po povrchu pracovní desky předměty s hrubými nebo poškozenými hranami, které by mohli povrch desky poškrábat.
- Nepokládejte na povrch pracovní desky toastovač, kávovar, konvici nebo jiné kuchyňské spotřebiče, které by vydávaly teplo přímo na spoj mezi pracovními deskami – teplo by mohlo spoj poškodit.
- Nikdy nepoužívejte drátěnku nebo písek na čištění, mohly by poškrábat povrch pracovní desky.
- Betonové povrchy vyžadují více čištění než povrchy leštěné. Kovové skvrny, otisky prstů a další stopy každodenního života jsou na tomto materiálu vidět a můžete je odstranit pomocí jemných čisticích prostředků.

# Español

## Instrucciones de uso

La encimera es de cuarzo y resinas naturales. A diferencia de las encimeras totalmente de piedra la superficie es lisa, no porosa y especialmente resistente a las manchas.

## Mantenimiento y cuidados

- Lavar con agua tibia y jabón o un detergente poco concentrado.
- Evitar productos que contengan aceite, polvo limpiador, o abrasivos. La exposición prolongada a productos de limpieza puede causar daños permanentes o decoloración de la superficie de la encimera. Aclara con agua abundante después del uso, para neutralizar el efecto o la exposición a cualquier producto potencialmente nocivo.
- Las manchas difíciles se pueden eliminar con una solución de agua y vinagre al 50%. A continuación aclara la superficie con agua y seca con un paño suave.
- Los residuos secos de alimentos se pueden eliminar con una rasqueta de madera o plástico. Después de quitarlos, pasa un paño humedecido para eliminar posibles marcas.
- La encimera resiste la mayor parte de las sustancias químicas del hogar. No expongas la superficie de la encimera a sustancias químicas fuertes como disolventes, productos para la limpieza del horno o de muebles.
- No coloques objetos calientes directamente sobre la encimera. Utiliza siempre salvamanteles para proteger la superficie. Las salpicaduras de agua hirviendo y aceite durante el cocinado no dañan la encimera.
- No utilices cuchillos ni objetos cortantes directamente sobre la encimera. Daña la encimera y el cuchillo puede quedar romo. Utiliza siempre una tabla de cortar.

- No desplaces un objeto con bordes rugosos o irregulares sobre la encimera, por el riesgo de rayar la superficie.
- No coloques tostadores, cafeteras, hervidores u otros pequeños electrodomésticos que emiten calor directamente sobre la unión de dos encimeras, porque el calor podría dañar dicha unión.
- No utilices estropajos de acero, estropajos que rayen, productos abrasivos o similares, porque podrían rayar la superficie.
- Las superficies mates necesitan mayor limpieza que las superficies pulidas. Las marcas de metal, huellas de dedos y otras marcas de uso serán visibles en este material: Para eliminarlas, utiliza productos de limpieza no abrasivos.

# Italiano

## Istruzioni per l'uso

Il piano di lavoro è realizzato in quarzo naturale e resine. A differenza del piano di lavoro interamente in pietra, la superficie è liscia, non porosa e particolarmente resistente alle macchie.

## Istruzioni per la manutenzione

- Per la pulizia quotidiana, usa un panno morbido inumidito con acqua calda e sapone o un detersivo poco concentrato.
- Evita l'utilizzo di prodotti a base di oli, detersivi in polvere o abrasivi. L'esposizione prolungata a prodotti per la pulizia può danneggiare in modo permanente o scolorire la superficie del piano di lavoro. Sciacqua immediatamente con acqua per neutralizzare l'effetto dell'esposizione a prodotti potenzialmente dannosi.
- Le macchie difficili si possono eliminare con una soluzione di acqua e aceto in parti uguali. Successivamente la superficie va sciacquata con acqua e asciugata con un panno morbido.
- I residui di cibo secchi si possono eliminare con un raschietto di plastica o legno. Dopo averli rimossi, pulisci la superficie con un panno inumidito per eliminare eventuali tracce.
- Il piano di lavoro resiste alla maggior parte delle sostanze chimiche per la casa. Non esporre la superficie del piano di lavoro a sostanze chimiche aggressive e solventi come sverniciatori, prodotti per la pulizia del forno o dei mobili.
- Non appoggiare oggetti caldi direttamente sul piano di lavoro. Usa sempre un sottopentola per proteggere la superficie. Gli schizzi di acqua bollente e olio caldo durante la cottura non danneggiano la superficie del piano di lavoro.
- Non usare mai i coltelli o altri oggetti taglienti direttamente sul piano di lavoro. Danneggeresti la superficie del piano e l'affilatura dei coltelli. Usa sempre un tagliere.

- Non trascinare mai oggetti con bordi logori o irregolari sul piano di lavoro, poiché la superficie potrebbe graffiarsi.
- Non collocare il tostapane, la macchina per il caffè, il bollitore o altri apparecchi che emettono vapore direttamente su una giunzione tra due piani di lavoro, perché il calore può danneggiarla.
- Non usare mai lana d'acciaio, spugnette, sostanze abrasive o prodotti simili perché potrebbero graffiare la superficie.
- Le finiture opache richiedono una pulizia più accurata rispetto a quelle lucide. Per rimuovere i graffi prodotti da oggetti in metallo, le impronte delle dita e altri segni dovuti all'uso quotidiano, scegli un prodotto per la pulizia non abrasivo.

# Magyar

## Használati útmutató

A munkalap természetes kvarc és gyanta felhasználásával készült. A tömör kőből készült munkalapokkal ellentétben felülete nem porózus, hanem sima és rendkívül foltálló.

## Ápolás és karbantartás

- A napi tisztításhoz használt egy enyhén tisztítószeres vagy szappanos meleg vízbe áztatott rongyot.
- Került az olajos tisztítószerek, súrolóporok és csiszolók használatát. Ha a munkalap felszíne hosszabb ideig érintkezik tisztítószerekkel, az kárt tehet benne vagy elszíneződést okozhat. Alaposan öblítsd le vízzel, hogy semlegesítsd a vegyszerek hatását.
- A makacsabb foltokat ecet és víz keverékével is el lehet távolítani. Tisztítás után vízzel mosd le a munkalapot és töröld szárazra a felületet egy puha ronggyal.
- Az odaszáradt ételmaradékokat egy műanyagból vagy fából készült konyhai eszközzel kapard le. Ezután dobd ki az ételdarabokat, a munkalap felszínét pedig egy száraz ronggyal töröld át.
- A munkalap ellenáll a legtöbb, otthon használatos vegyszernek. Kerüld az olyan erős vegyszerek használatát, mint a festékoldó, a sütőtisztító vagy a bútortisztító.
- Ne helyezz rá forró tárgyakat, használj mindig edényalátétet, hogy megóvd a munkalapot! A forró víz és a főzés közben a fazékból kicsöppenő ételek nem tesznek kárt a munkalapban.
- Ne használj kést vagy egyéb éles eszközt közvetlenül a munkalapon! Ezek kárt tehetnek a munkalapban, amely a kés élét is kicsorbítja. Mindig használj vágódeszkát!

- Ne húzz rajta végig érdes felületű tárgyakat, nehogy azok megsértsék a munkalapot.
- Ne tegyél a munkalap illesztéseire olyan készülékeket, amelyek hőt bocsátanak ki, például kenyérpirítót, kávéfőzőt vagy vízforralót, hiszen ezek kárt tehetnek az illesztésben.
- Soha ne használj csiszológépet vagy erős súrolószert, hiszen ezek kárt tehetnek a munkalapban.
- A matt felületű fali munkalapok több odafigyelést igényelnek. A fémtárgyak okozta foltok és ujjlenyomatok megmaradhatnak a felületen, azonban el is távolíthatók egy enyhe tisztítószerrel.

# Polski

## Instrukcja użytkowania

Blat wykonany jest z naturalnego kwarcu i żywicy. W przeciwieństwie do blatu z kamienia, powierzchnia jest nieporowata, gładka i wyjątkowo odporna na plamy.

## Pielegnacja i konserwacja

- Do codziennej pielęgnacji użyj miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą i łagodnym detergentem lub mydłem.
- Unikaj produktów czyszczących zawierających oleje, proszki szorujące lub materiały ścierne. Długotrwałe działanie roztworów czyszczących może spowodować trwałe uszkodzenia lub odbarwienie powierzchni blatu. W razie zalania natychmiast spłucz wodą, aby zneutralizować efekt ekspozycji na potencjalnie szkodliwe produkty.
- Uporczywe plamy można usuwać roztworem 50/50 octu i wody. Następnie spłucz powierzchnię wodą i wysusz miękką ściereczką.
- Zeschnięte resztki jedzenia można usunąć za pomocą plastikowego lub drewnianego skrobaka. Usuń nadmiar resztek jedzenia, a następnie wyczyść powierzchnię wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie ślady.
- Blat jest odporny na większość środków chemicznych stosowanych w gospodarstwie domowym. Unikaj używania silnych środków chemicznych i rozpuszczalników, jak zmywacz do lakieru, środków do czyszczenia grilla lub mebli.
- Nie stawiaj gorących przedmiotów bezpośrednio na blacie. Zawsze używaj podstawki pod garnki, aby chronić powierzchnię. Wrząca woda i rozpryskujące się potrawy kuchenne nie uszkodzą blatu roboczego.

- Nie używaj noża ani innych ostrych przedmiotów bezpośrednio na powierzchni blatu. Powoduje to uszkodzenie blatu i sprawia, że krawędź noża tępiej. Zawsze używaj deski do krojenia.
- Nigdy nie przesuwaj po blacie przedmiotów o ostrych lub chropowatych krawędziach, ponieważ mogą porysować powierzchnię.
- Nie stawiaj tostera, ekspresu do kawy, czajnika lub innych urządzeń kuchennych wydzielających ciepło bezpośrednio na nałączeniu pomiędzy dwoma blatami, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić spoinę.
- Nie używaj gąbki stalowej, czyścika, środków szorujących lub podobnych produktów, ponieważ mogą porysować powierzchnię.
- Powierzchnie matowe wymagają więcej czyszczenia niż powierzchnie polerowane. Ślady metalu, odciski palców i inne oznaki codziennego użytkowania będą pojawiać się na tym materiale i można je usuwać za pomocą nieściernego środka czyszczącego

# Eesti

## Nõuanded kasutamiseks

Tööpind on tehtud naturaalsest kvartsist ja vaigust. Vastupidiselt kivist tööpindadele, on pind mittepoorne, sile ja väga plekikindel.

## Hooldus

- Puhasta seda pühkides pehme lapiga, mida on niisutatud soojas vees ja õrnatoimelises pesuvahendis või seebis.
- Väldi puhastusvahendeid, mis sisaldavad õlisid, küürimispulbreid või abrasiive. Pikemaajaline kokkupuude puhastuslahustitega võib põhjustada jäädavat kahju või värvimuutusi tööpinnal. Loputa kohe veega, et neutraliseerida potentsiaalselt kahjulike ainete efekt.
- Tüütud plekid saab eemaldada kasutades 50/50 äädika ja vee lahust. Loputa pinda pärast veega ja kuivata pehme lapiga.
- Kuivad toidujäätmed võib eemaldada plastikust või puidust kaabitsat. Eemalda toidujäätmed ja puhasta pinda seejärel niiske lapiga.
- Tööpind talub enamikke kodukemikaale. Väldi tööpinna kokkupuudet mis tahes tugevate kemikaalide ja lahustitega, nagu värvieemalduslahusti, ahjugrilli puhastaja või mööblipuhastaja.
- Ära pane kuumi esemeid otse tööpinnale. Kasuta alati kuumaalust pinna kaitsmiseks. Kuuma vee pritsmed ja toiduvalmistamise pritsmed ei kahjusta tööpinda.
- Ära kasuta nuga või teisi teravaid esemeid otse tööpinnal. See kahjustab tööpinda ja muudab noatera nüriks. Kasuta alati lõikelauda.
- Ära kunagi pane teravate või sakiliste äärtega esemeid tööpinnale, kuna need võivad pinda kriimustada.

- Ära pane rösterit, kohvimasinat, teekannu või teisi kuumi köögimasinaid otse liitekohale, kuna aur võib liitekohta kahjustada.
- Ära kunagi kasuta teraskäsna, küürimislappi või küürimisvahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada.
- Matid pinnad vajavad rohkem puhastamist kui läikivad pinnad. Metallijäljed, sõrmejäljed ja teised igapäevase elu jäljed on materjalil näha ja need saab eemaldada mitteabrasiivse puhastusvahendi abil.

# Latviešu

## Lietošanas instrukcija

Darba virsma izgatavota no dabiska kvarca un sveķu sajaukuma. Šāds materiāls atšķirībā no akmens darba virsmas nav porains, bet gluds un ļoti noturīgs pret traipiem.

## Kopšana

- Ikdienas tīrīšanai izmanto mīkstu, siltā ūdenī un saudzīgā tīrīšanas līdzeklī vai ziepjūdenī samērcētu drānu.
- Nelieto tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir eļļa, pulveris vai abrazīvas vielas. Ilgstoša tīrīšanas līdzekļu iedarbība var izraisīt nenovēršamus darba virsmas bojājumus vai krāsas izbalēšanu. Lai neitralizētu iespējami kaitīgu vielu iedarbību, virsmu nekavējoties noskalo ar ūdeni.
- Noturīgus traipus var iztīrīt ar etiķi un ūdeni proporcijā 50:50. Pēc tam virsmu notīra ar ūdeni un noslauka ar mīkstu drānu.
- Piekaltušas ēdiena daļiņas var noņemt ar plastmasas vai koka lāpstiņu. Notīri pārpalikumu un noslauki virsmu ar mitru lupatiņu, lai tā būtu pilnīgi tīra.
- Darba virsmu var tīrīt ar vairumu tīrīšanas līdzekļu, kas paredzēti ikdienas lietošanai mājās. Tomēr darba virsmu nevajadzētu pakļaut spēcīgu ķīmikāliju un šķīdinātāju iedarbībai, piemēram, tīrot ar krāsas noņēmēju, cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli vai mēbeļu tīrīšanas līdzekli.
- Nelikt karstus priekšmetus tieši uz darba virsmas. Lai pasargātu virsmu, vienmēr izmanto paliktni. Verdošs ūdens vai uzšļakstījies ēdiens darba virsmu nebojā.
- Nelietot uz darba virsmas nažus vai citus asus priekšmetus. Tas bojā darba virsmu un notrulina nazi. Vienmēr griez uz virtuves dēlīša.
- Lai nesaskrāpētu darba virsmu, nevelc pa to priekšmetus ar raupjām vai nelīdzenām malām.

- Neliec tosteri, kafijas automātu, tējkannu vai citas siltumu izdalošas virtuves ierīces tieši virs divu darba virsmu savienojuma vietas jeb šuves. Karstums var bojāt šuvi.
- Lai nesaskrāpētu darba virsmu, neizmanto metāla sūkli vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Matētas virsmas ir jātīra biežāk nekā pulētas virsmas. Uz šī materiāla būs redzami pirkstu nospiedumi vai citas sadzīvisku traipu pēdas. Tos var notīrīt ar neabrazīvu tīrīšanas līdzekli.

# Lietuvių

## Priežiūros instrukcija

Stalviršis pagamintas iš natūralaus kvarco ir dervų. Kitaip nei akmeninių, kvarcinių stalviršių paviršius yra glotnus ir neakytas, todėl jie ypač neteplūs.

## Priežiūra

- Kasdien valykite vandeniu ir švelniu plovikliu sudrėkinta šluoste.
- Nenaudokite aliejinių ploviklių, šveičiamųjų miltelių ir kitų priemonių su abrazyvais. Ilgalaikis sąlytis su plovimo priemone gali pažeisti, išblukinti stalviršio paviršių. Kontakto vietą nedelsiant nuplaukite vandeniu, kad neutralizuotumėte priemonės poveikį.
- Įsisenėjusias / sunkiai pašalinamas dėmes valykite acto ir vandens tirpalu (50/50). Nusausinkite minkšta sausa šluoste.
- Pridžiūvusius maisto likučius nugremžkite plastikine / medine mentele. Nubraukite liekanas ir nušluostykite paviršių drėgna šluoste.
- Stalviršiui nepakenks daugelis buitinių valiklių. Tik nenaudokite agresyvių cheminių priemonių: orkaičių valiklių, dažų valiklių (tirpiklių), baldų valiklių.
- Saugokite stalviršį nuo karščio – nestatykite ant jo karštų puodų, keptuvių. Visada naudokite specialius padėkliukus. Tykstantis verdantis vanduo ar maistas stalviršiui nepakenks.
- Nepjaustykite maisto tiesiai ant stalviršio – pažeisite stalo paviršių, atšips peilių geležtės. Naudokite pjaustymo lentą.
- Saugokite paviršių nuo grublėtų, šiurkščių objektų, nes jie gali subraižyti paviršių.
- Nelaikykite skrudintuvo, kavos aparato, virdulio ir kitų šilumą skleidžiančių buitinių prietaisų ant stalviršius jungiančios siūlės, nes šiluma gali jai pakenkti.

- Niekada nešveiskite stalviršio šveičiamosiomis / plieninėmis kempinėmis, nes subraižysite paviršių.
- Matinius paviršius teks valyti dažniau nei poliruotuosius, nes ant jų labiau matosi metalo paliktos žymės, pirštų atspaudai ir kiti kasdienio naudojimo pėdsakai. Juos pašalinsite švelniomis (neabrazyvinėmis) valymo priemonėmis.

# Portugues

## Conselhos de utilização

A bancada é feita de quartzo natural e resinas. Ao contrário de uma bancada em pedra, a superfície não é porosa, é macia e muito resistente a manchas.

## Cuidados e manutenção

- Para a limpeza diária, use um pano macio embebido numa solução de água tépida e detergente suave.
- Evite a utilização de produtos de limpeza que contenham óleos, pó ou abrasivos. A exposição prolongada a soluções de limpeza pode causar danos permanentes ou descoloração à superfície da bancada. Enxague de imediato com água para neutralizar o efeito da exposição a produtos que possam provocar danos.
- As manchas difíceis podem ser removidas com uma combinação de metade vinagre, metade água. De seguida, enxague a superfície com água e seque com um pano macio.
- As partículas de alimentos secos podem ser removidos com uma espátula de plástico ou madeira. Remova o material em excesso e, de seguida, limpe a superfície com um pano humedecido para remover as marcas que possam ter ficado.
- A bancada suporta a maior parte dos químicos presentes nos produtos de limpeza domésticos. Evite a exposição do painel de parede a químicos e solventes fortes como diluentes, produtos para limpeza de grelhadores ou produtos para limpeza de móveis.
- Não coloque objetos quentes diretamente na superfície. Use sempre uma base para tachos para proteger a superfície. Água a ferver e salpicos da comida a cozinhar não danificam a superfície.

- Não use uma faca nem outro material afiado diretamente na superfície do painel de parede pois pode danificar a bancada e o gume da faca fica rombo. Use sempre uma tábua de cortar.
- Nunca arraste um objeto com rebordos irregulares pelo painel de parede pois pode riscar a superfície.
- Não coloque uma torradeira, máquina de café, cafeteira ou outro eletrodoméstico que emita calor diretamente sobre uma ligação entre duas bancadas uma vez que pode danificá-la.
- Nunca use palha-d' aço nem produtos abrasivos ou semelhantes pois podem riscar a superfície.
- As superfícies mate precisam de maior limpeza do que os acabamentos polidos. As marcas de metal, dedadas e outros sinais do dia a dia são visíveis neste material e podem ser removidos com um produto de limpeza não abrasivo.

# Româna

## Instrucțiuni de utilizare

Blatul este realizat din cuarț natural și rășini. Spre deosebire de blaturile din piatră, suprafața nu este poroasă, este fină și rezistentă la pete.

## Îngrijire și întreținere

- Pentru curățare zilnică, folosește o cârpă moale și apă caldă și detergent delicat sau săpun.
- Evită folosirea produselor de curățare care conțin uleiuri, pudre de curățat sau materiale abrazive. Expunerea prelungită la substanțe de curățare poate cauza deteriorări permanente sau decolorarea panoului. Clătește imediat cu apă pentru a neutraliza efectul expunerii la produse potențial dăunătoare.
- Petele rezistente pot fi îndepărtate folosind o combinație de oțet și apă 50/50. Clătește apoi suprafața cu apă și șterge cu o cârpă uscată.
- Particulele de mâncare pot fi îndepărtate cu o spatulă din plastic sau lemn. Apoi șterge cu o cârpă curată pentru a elimina orice rest.
- Blatul este rezistent la majoritatea substanțelor chimice de uz casnic. Evită expunerea suprafeței blatului la substanțe chimice puternice și solvenți, precum diluanți de vopsea, agenți de curățare pentru cuptor sau mobilier.
- Nu așeza obiecte fierbinți direct pe blat. Folosește întotdeauna un suport pentru oale pentru a proteja suprafața blatului. Apa fierbinte și stropii de la gătit nu vor deteriora blatul.
- Nu folosi un cuțit sau alte obiecte ascuțite direct pe blat deoarece poate zgâria suprafața și tocește cuțitul. Folosește întotdeauna un tocător.
- Nu trage niciodată un obiect cu margini aspre sau ascuțite pe blat deoarece poate zgâria suprafața.

- Nu așeza toasterul, espressoorul sau alte electrocasnice de bucătărie care emit căldură pe îmbinarea blaturilor pentru că se poate deteriora.
- Nu utiliza niciodată un burete de sârmă, burete aspru, agent de degresare sau produse similare deoarece acestea pot zgâria suprafața.
- Suprafețele mate necesită curățare mai intensă decât finisajele lustruite. Urmele lăsate de metale, amprente și alte semne din timpul folosirii zilnice sunt vizibile pe material și pot fi îndepărtate folosind un produs de curățare neabraziv.

# Slovensky

## Odporúčanie

Pracovná doska je vyrobená z prírodného kremeňa a živice. Na rozdiel od pracovnej dosky z čistého kremeňa povrch nemá póry, je hladší a oveľa odolnejší voči škvrnám.

## Starostlivosť a údržba

- Na každodenné čistenie používajte mäkkú handričku navlhčenú v teplej vode a jemnom čistiacom prostriedku alebo mydle.
- Vyhýbajte sa čistiacim prostriedkom, ktoré obsahujú olej a práškovým alebo abrazívnym čistiacim prostriedkom. Ak je pracovná doska po dlhšiu dobu vystavená silným čistiacim prostriedkom, môže sa poškodiť alebo odfarbiť. Ak by došlo ku kontaktu s chemikáliami, okamžite ju opláchnite, aby sa škodlivý účinok zneutralizoval.
- Odolnejšie škvrny vyčistíte roztokom octu a vody (50/50). Následne povrch opláchnite a vysušte mäkkou handričkou.
- Zaschnuté jedlo môžete uvoľniť plastovou alebo drevenou špachtľou. Odstráňte zvyšky a povrch očistite vlhkou handričkou.
- Pracovná doska je odolná proti väčšine chemikálií, ktoré doma používate. Povrch nevystavujte silným chemikáliám alebo rozpúšťadlám, ako napríklad riedidlo, čistiaci prostriedok na gril alebo na nábytok.
- Na pracovnú dosku neodkladajte horúce predmety. Vždy použite podložku na hrnce. Vriaca voda a jedlo, ktoré prípadne vykypia, pracovnú dosku nepoškodí.
- Priamo na pracovnej doske nepoužívajte nože alebo iné ostré predmety. Môžu poškodiť pracovnú dosku a otupiť nože. Vždy použite dosku na krájanie.

- Nikdy neposúvajte po pracovnej doske predmety s ostrými alebo drsnými hranami, pretože môžu poškodiť povrch.
- Nikdy neumiestňujte na spoje medzi dvoma časťami pracovnej dosky hriankovač, rýchlovarnú kanvicu alebo iné kuchynské spotrebiče, ktoré vyžarujú teplo.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie oceľovú drôtenku alebo podobné výrobky, pretože môžu poškodiť povrch.
- Matné povrchy vyžadujú viac starostlivosti ako lesklé. Môžu sa na nich zjaviť stopy po kove, odtlačky prstov alebo iné stopy každodenného používania. Je možné ich odstrániť neabrazívnymi čistiacimi prostriedkami.

# Български

## Инструкции за потребителя

Плотът е направен от масивен материал от кварц и смола. За разлика от масивните каменни плотове, повърхността му е без пори, гладка и високоустойчива на петна.

## Грижа и поддръжка

- За ежедневно почистване използвайте мека кърпа, навлажнена с топла вода и слаб сапунен разтвор.
- Избягвайте да използвате почистващи препарати, съдържащи масла, абразивен или изстъргващ прах. Продължителното излагане на почистващи средства може да причини трайно увреждане или обезцветяване на повърхността на плота. Изплакнете веднага с вода, за да неутрализирате ефекта от излагане на потенциално увреждащи продукти.
- Упорити петна могат да бъдат премахнати с комбинация от оцет и вода в съотношение 50/50. Измийте повърхността на плота след това с вода и подсушете със суха кърпа.
- Засъхнали хранителни частици могат да бъдат отстранени с платмасова или дървена стъргалка. Премахнете по-големите частици и после почистете повърхността с влажна кърпа, за да отстраните всякакви останали следи.
- Плотът може да издържи на повечето домакински химикали. Избягвайте излагането на повърхността му на силни химикали и разтворители като разтворители за боя, почистващи средства за фурна/грил или мебели.
- Не поставяйте горещи предмети директно върху плота. Винаги използвайте подложка за тенджерата, за да предпазите повърхността. Вряща вода и пръски от храна, която се готви в момента, няма да повредят плота.

- Не използвайте нож или други остри предмети директно върху повърхността на плота. Това го поврежда и затъпява острието на ножа. Винаги използвайте дъска за рязане.
- Никога не дърпайте предмет с остри или груби ръбове върху плота, защото това може да издраска повърхността.
- Не поставяйте тостер, кафеварка, чайник или други кухненски уреди, които излъчват топлина директно върху свързващ фитинг между два плота, тъй като топлината може да повреди свързката.
- Никога не използвайте стоманено или метално стъргало, абразивни препарати или подобни продукти, тъй като те могат да издраскат повърхността.
- Матовите повърхности изискват повече почистване от полираните. Белези от метал, отпечатъци от пръсти и други белези от ежедневиия живот се виждат на този материал и могат да се премахнат с помощта на неабразивни почистващи продукти.

# Hrvatski

## Upute za upotrebu

Radna je ploča izrađena od prirodnog kvarca i smole. Za razliku od kamene radne ploče, površina je neporozna, glatka i jako otporna na mrlje.

## Njega i održavanje

- Za svakodnevno čišćenje, koristiti mekanu krpu natopljenu u toplu vodu i blagi deterdžent ili sapun.
- Izbjegavati upotrebu proizvoda koji sadrže ulja, prašak za čišćenje ili abrazive. Produljena izloženost rješenjima za čišćenje može uzrokovati trajnu štetu ili promjenu boje površine radne ploče. Odmah isprati vodom kako bi se neutralizirao učinak izloženosti bilo kojem potencijalno štetnom proizvodu.
- Tvrdokorne mrlje mogu se ukloniti mješavinom octa i vode u omjeru 50/50. Potom je potrebno sprati površinu vodom i osušiti mekanom krpom.
- Sasušeni komadi hrane mogu se skinuti plastičnim ili drvenim strugačem. Skinuti preostale komade hrane i potom očistiti površinu vlažnom krpom za skidanje zaostalih tragova.
- Radna ploča može odoljeti većini kućanskih kemikalija. Izbjegavati izlaganje površine radne ploče snažnim kemikalijama i otapalima poput razrjeđivača boje, sredstva za čišćenje pećnice i roštilja ili za čišćenje namještaja.
- Vruće predmete ne stavljati izravno na radnu ploču. Uvijek se poslužiti podmetačem kako bi se zaštitila radna ploča. Kipuća voda i prskanja od kuhanja neće oštetiti radnu ploču.
- Nikad ne rezati nožem izravno na radnoj ploči. To će oštetiti radnu ploču i otupiti noževe. Uvijek upotrebljavati dasku za rezanje.

- Nikad ne povlačiti predmet grubih i neravnih rubova po radnoj ploči jer se tako može ogrebat površina.
- Ne postavljati toster, kuhalo za kavu, kuhalo ili ostale kuhinjske uređaje koji emitiraju toplinu izravno na spoj dviju radnih ploča jer ga toplina može oštetiti.
- Nikad ne upotrebljavati čeličnu žicu, grubu spužvicu, sredstvo za ribanje ili slične proizvode jer mogu izgubiti površinu.
- Matirana površina zahtijeva više čišćenja od poliranih površina. Tragovi metala, otisci prstiju i ostali znakovi svakodnevnog života vidjet će se na ovom materijalu i mogu se ukloniti neabrazivnim sredstvom za čišćenje.

# Ελληνικά

## Συμβουλές χρήσης

Ο πάγκος είναι κατασκευασμένος από συμπαγές υλικό με χαλαζία και ρητίνη. Σε αντίθεση με έναν συμπαγή πέτρινο πάγκο, η επιφάνεια είναι μη πορώδης, λεία και εξαιρετικά ανθεκτική στους λεκέδες.

## Φροντίδα και συντήρηση

- Για τον καθημερινό καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί βρεγμένο σε διάλυμα ζεστού νερού και ήπιου καθαριστικού ή σαπουνιού.
- Αποφύγετε τη χρήση καθαριστικών προϊόντων που περιέχουν λάδι, σκόνες καθαρισμού ή οξειδωτικά. Παρατεταμένη έκθεση σε καθαριστικά μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη ή αποχρωματισμό της επιφάνειας του πάγκου. Ξεπλύνετε αμέσως με νερό για να εξουδετερωθεί το αποτέλεσμα της έκθεσης σε πιθανώς επιβλαβή προϊόντα.
- Οι επίμονοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας ένα συνδυασμό 50/50 από ξύδι και νερό. Ξεπλύνετε μετά την επιφάνεια με νερό και σκουπίστε με μαλακό πανί.
- Τα ξεραμένα κομμάτια τροφίμων μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας μία πλαστική ή ξύλινη ξύστρα. Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων και στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν σημάδια που έχουν μείνει.
- Ο πάγκος μπορεί να αντέξει τα περισσότερα οικιακά χημικά. Αποφύγετε την έκθεση του πάγκου σε οποιαδήποτε ισχυρή χημική ουσία και διαλύτες, όπως διαλυτικό χρωμάτων, καθαριστικό φούρνου ή καθαριστικό επίπλων.

- Αποφύγετε την τοποθέτηση ζεστών αντικειμένων απευθείας πάνω στον πάγκο. Πάντα να χρησιμοποιείτε βάση για κατσαρόλα ή τρίποδο για να προστατεύετε την επιφάνεια. Το βραστό νερό και οι πιτσιλιές από το φαγητό που μαγειρεύετε δεν θα βλάψουν τον πάγκο.
- Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρι ή άλλα αιχμηρά αντικείμενα απευθείας πάνω στην επιφάνεια του πάγκου, διότι έτσι χαλάει ο πάγκος και η ακμή του μαχαιριού αμβλύνεται. Πάντα να χρησιμοποιείτε επιφάνεια κοπής.
- Μη σύρετε ένα αντικείμενο με μυτερές ή αιχμηρές άκρες πάνω στον πάγκο διότι μπορεί να χαράξει την επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε μία τοστιέρα, καφετιέρα, βραστήρα ή άλλες συσκευές κουζίνας που εκπέμπουν θερμότητα απευθείας πάνω από σε μία ένωση πάγκων, καθώς η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει φθορά στην ένωση.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, συρμάτινο σφουγγάρι ή παρόμοια προϊόντα διότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.
- Οι ματ επιφάνειες χρειάζονται περισσότερο καθαρισμό από τα γυαλισμένα φινιρίσματα. Μεταλλικά σημάδια, δακτυλικά αποτυπώματα και άλλα σημάδια καθημερινής χρήσης θα εμφανίζονται σε αυτό το υλικό και μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας ένα μη λειαντικό καθαριστικό προϊόν.

# Русский

## Инструкции для пользователя

Столешница изготовлена из натурального кварца и смол. В отличие от каменной столешницы обладает гладкой, непористой поверхностью и высокой устойчивостью к загрязнениям.

## Обслуживание и уход

- Протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства или мыла.
- Не используйте чистящие средства, содержащие масла, а также абразивные и порошкообразные средства. Длительное воздействие чистящих веществ может привести к повреждению или обесцвечиванию столешницы. Незамедлительно промойте водой, чтобы нейтрализовать воздействие потенциально опасных веществ.
- Для удаления устойчивых загрязнений можно использовать уксусный раствор в пропорции 50 % уксуса, 50 % воды. Затем сполосните столешницу водой и вытрите насухо мягкой тканью.
- Засохшие остатки пищи можно удалить пластмассовым или деревянным скребком. Уберите частички пищи и протрите столешницу влажной тканью.
- Поверхность выдержит воздействие большинства средств бытовой химии. Не допускайте воздействия на поверхность сильных химикатов и растворителей, например растворителя краски, средства для очистки гриля и духовки, средства для чистки мебели.
- Не ставьте горячую посуду непосредственно на столешницу, пользуйтесь подставкой. Кипящая вода и брызги от приготавливаемых блюд не повредят столешницу.

- Не используйте нож и другие острые предметы непосредственно на поверхности столешницы. Это приводит к повреждениям поверхности и затуплению ножей. Всегда используйте разделочную доску.
- Предметы с острыми или неровными краями могут повредить поверхность.
- Не ставьте тостер, кофеварку, чайник или другие кухонные приборы, выделяющие тепло, на стык между двумя столешницами, так как нагревание может повредить поверхность.
- Не используйте мочалку из металлической проволоки, мочалку с абразивной поверхностью, средства содержащие кислоту и т. п., так как они могут поцарапать поверхность.
- Матовая поверхность требует большего ухода, чем полированная. На ней видны отметины от металлических предметов, отпечатки пальцев и другие следы повседневной эксплуатации, которые можно удалить с помощью неабразивного чистящего средства.

# Українська

## Інструкція для користувача

Робоча поверхня виготовлена із натурального кварцу та смоли. На відміну від твердої кам'яної поверхні, ця поверхня не пориста, а гладенька та надзвичайно стійка до плям.

## Догляд та обслуговування

- Для чищення змочіть ганчірку у теплій воді та додайте м'якого засобу чищення або мило.
- Не використовуйте засоби чищення, що містять олії, порошки або абразивні елементи. У разі тривалого використання засобів чищення, виріб можна пошкодити, а його робоча поверхня може втратити свій колір. Промийте негайно водою, щоб нейтралізувати вплив будь-яких потенційно небезпечних речовин.
- Стійкі плями можна видалити за допомогою суміші 50/50 оцет з водою. Після цього промийте поверхню водою і витріть сухою ганчіркою.
- Сухі залишки їжі можна видалити за допомогою пластикового або дерев'яного скребка. Приберіть залишки їжі, а після цього протріть поверхню вологою ганчіркою, щоб прибрати будь-які сліди, що залишилися.
- Для робочої поверхні можна використовувати майже всі засоби побутової хімії. Не використовуйте будь-які сильні хімічні речовини та розчинники, такі як розчинник для фарби, засіб чищення для духовки гриль або засіб чищення для меблів.
- Не розміщуйте гарячі предмети безпосередньо на робочу поверхню. Завжди використовуйте підставку для захисту поверхні. Кип'яток та бризки при приготуванні їжі не пошкодять стільницю.

- Не використовуйте ніж або інші гострі предмети безпосередньо на робочій поверхні. Це пошкодить робочу поверхню, а ніж може затупитися. Завжди користуйтеся дошкою для нарізання.
- Не пересувайте предмети з грубими або зазубреними краями по стільниці, оскільки це може призвести до появи подряпин на поверхні.
- Не ставте тостер, кавоварку, чайник або іншу кухонну техніку, яка виділяє тепло, на стик двох стільниць, оскільки тепло може пошкодити стик.
- Не використовуйте металеві скребки, абразивні губки, засоби для чищення з кислотою тощо, оскільки це може призвести до появи подряпин на поверхні.
- Матову поверхню потрібно чистити частіше, ніж відполіровану. Відмітки, сліди пальців та інші плями добре видно на цьому матеріалі, але їх просто усунути за допомогою неабразивного мийного засобу.

# Srpski

## Saveti za upotrebu

Radna ploča izrađena je od prirodnog kvarca i smola. Za razliku od kamene radne ploče, njena je površina neporozna, glatka i visokootporna na mrlje.

## Čišćenje i održavanje

- Za svakodnevno čišćenje služi se mekom krpom nakvašenom toplom vodom i blagim sredstvom za čišćenje ili sapunom.
- Izbegavaj upotrebu sredstava za čišćenje koji sadrže uljem, prašak za suđe ili abrazive. Produženo izlaganje sredstvima za čišćenje može izazvati trajno oštećenje ili promenu boje na površini radne ploče. Odmah isperi vodom da umanjíš posledice izlaganja potencijalno škodljivim proizvodima.
- Uporne mrlje mogu se ukloniti rastvorom sirćeta i vode u odnosu 50:50. Posle čišćenja, površinu isperi vodom i osuši mekom krpom.
- Suve čestice hrane mogu se ukloniti plastičnim ili drvenim strugačem. Ukloni višak materijala i potom očisti površinu vlažnom krpom kako bi se uklonili zaostali tragovi.
- Radna ploča može podneti većinu hemikalija za domaćinstvo. Izbegavaj izlaganje površine radne ploče jakim hemikalijama i razređivačima poput razređivača boje, sredstva za čišćenje rešetke za pećnicu ili sredstva za čišćenje nameštaja.
- Ne stavljalj vruće predmete neposredno na radnu ploču. Uvek se koristi podmetačem ili stalkom da zaštitiš površinu. Kipuća voda i prskanje prilikom pripreme hrane neće oštetiti radnu ploču.
- Ne upotrebljavaj nož ili druge oštre predmete neposredno na površini radne ploče. To će oštetiti radnu ploču i istupiti nož. Uvek se služi daskom za seckanje.

- Nikada ne prevlači predmet grubih ili neravnih ivica po radnoj ploči jer se tako može ogrebat površina.
- Toster, aparat za kafu, čajnik ili druge kuhinjske aparate koji odaju toplotu ne stavlja neposredno na spoj između dve radne ploče jer toplota može oštetiti spoj.
- Ne upotrebljavaj čeličnu žicu, grubi sunđer, prašak za suđe ili slične proizvode jer mogu ogrebat površinu.
- Matirane površine moraju se više čistiti nego polirana obrada. Tragovi metala, otisci prstiju i drugi znaci svakodnevne upotrebe pokazaće se na ovom materijalu, a mogu se ukloniti neabrazivnim sredstvima za čišćenje.

# Slovenščina

## Nasveti za uporabo

Delovna plošča je izdelana iz materiala, ki vsebuje kremen in smolo. V nasprotju z naravnim kamnom je neporozna, gladka in zelo odporna proti madežem.

## Nega in vzdrževanje

- Pri vsakodnevnem čiščenju uporabljaj mehko krpo, namočeno v toplo vodo z blagim čistilom.
- Ne uporabljaj grobih ali abrazivnih čistil ali čistil, ki vsebujejo olja. Dolgotrajna izpostavljenost čistilom lahko povzroči trajne poškodbe ali razbarvanje površine delovne plošče. V primeru razlitja, morebitno škodljiva čistila takoj sperij z vodo, da preprečiš negativne posledice.
- Trdovratne madeže lahko odstraniš z mešanico kisa in vode v razmerju 50:50. Nato površino sperij z vodo in obriši do suhega s čisto krpo.
- Zasušene ostanke hrane lahko odstraniš s plastičnim ali lesenim strgalom. Nato odstrani nastrgane ostanke hrane in površino očisti z vlažno krpo.
- Delovna plošča prenese večino kemikalij, ki se običajno uporabljajo v gospodinjstvu. Površine delovne plošče ne izpostavljalj močnim kemikalijam ali topilom, kot je sredstvo za odstranjevanje barve, čistilo za pečico ali čistilo za pohištvo.
- Vročih predmetov ne odlagaj neposredno na delovno ploščo. Za zaščito vedno uporabi podstavek za posodo. Vrela voda ali hrana, ki pljuskne iz posode, površine ne bo poškodovala.
- Ne uporabljaj noža in drugih ostrih pripomočkov neposredno na delovni plošči. Površina se lahko opraska, rezilo noža pa postane topo. Vedno uporabi rezalno desko.
- Predmetov z ostrimi ali nazobčanimi robovi nikoli ne vleci po pultu, saj pri tem lahko opraskaš površino.

- Na spoj med dvema ploščama nikoli ne odlagaj opekača, kavnega aparata ali drugih kuhinjskih aparatov, ki oddajajo toploto, saj se lahko spoj med ploščama pri tem poškoduje.
- Pri čiščenju ne uporabljaj jeklenih mrežic, žičnih gobic, grobih čistil ali podobnih izdelkov, saj lahko ti opraskajo površino.
- Matirane površine zahtevajo več čiščenja kot polirane površine, saj lahko na njih nastanejo vidne sledi kovine, prstnih odtisov in druge znaki vsakodnevne uporabe, ki jih lahko odstraniš z neabrazivnim čistilnim sredstvom.

# Türkçe

## Kullanım talimatları

Tezgah, kuvars ve reçine içeren masif bir malzemeden yapılmıştır. Masif bir taş duvar tezgahın aksine yüzey gözeneksiz, pürüzsüz ve lekelerle dayanıklıdır.

## Bakım talimatları

- Günlük temizlik için ılık su ve hafif deterjan veya sabun ile ıslatılmış yumuşak bir bez kullanın.
- Yağ, mekanik temizlik tozu veya aşındırıcı içeren temizlik ürünleri kullanmaktan kaçının. Temizlik çözeltilerine uzun süre maruz kalması halinde, tezgahın yüzeyinde kalıcı hasar veya renk solması görülebilir. Zararlı olabilecek ürünlere maruz kalma etkisini bertaraf etmek için vakit geçirmeden suyla durulayın.
- İnatçı lekeleri çıkarmak için eşit miktarda sirke ve su karışımı kullanılabilir. Daha sonra yüzeyi suyla yıkayın ve yumuşak bir bezle kurulayın.
- Kuru gıda parçacıkları plastik veya ahşap bir kazıyıcı ile çıkarılabilir. Fazla malzemeyi çıkarın ve ardından kalan izleri silmek için yüzeyi nemli bir bezle temizleyin.
- Tezgah, pek çok ev kimyasalına karşı dayanıklıdır. Tezgah yüzeyinin güçlü kimyasallara ve boya çıkarıcı, fırın/ızgara temizleyici veya mobilya temizleyici gibi çözücülere maruz kalmasını önleyin.
- Sıcak eşyaları doğrudan tezgaha koymayın. Yüzeyi korumak için her zaman bir altlık veya nihale kullanın. Kaynar su ve yemeklerden sıçrayan parçalar tezgaha zarar vermez.
- Doğrudan tezgah yüzeyi üzerinde bıçak veya başka keskin malzemeler kullanmayın. Bu işlem, tezgaha zarar verir ve bıçak kenarını köreltir. Her zaman kesme tahtası kullanın.
- Pürüzlü veya tırtıklı kenarlara sahip bir nesneyi tezgah üzerinde sürüklemek yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

- İki tezgah arasındaki birleşme noktası üzerine ısı yayan bir tost makinesi, kahve makinesi, su ısıtıcı veya benzeri bir mutfak aleti yerleştirmeyin çünkü ısı bağlantı noktasına zarar verebilir.
- Asla çelik ovma teli, ovma süngeri, ovma aracı veya benzeri ürünleri kullanmayı çünkü bunlar yüzeyi çizebilir.
- Mat yüzeyler, cilalı yüzeylere göre daha fazla temizlik gerektirir. Metal izleri, parmak izleri ve günlük yaşamdan kalan diğer izler bu malzeme üzerinde görünür ve aşındırıcı olmayan bir temizlik ürünüyle çıkarılabilir.

# 中文

## 使用建议

本操作台面由天然石英与树脂制成。不同于实心石材操作台面，本台面表面光滑无孔，具有防污特性。

## 护理与保养

- 每日清洁时，用软布蘸取温水、温和清洁剂或肥皂擦拭。
- 避免使用含油、去污粉或研磨剂的清洁剂。长期接触清洗液可能使表面褪色，或对操作台面造成永久性损害。一经接触任何有潜在伤害性的产品，请立刻使用清水冲洗，以中和化学反应。
- 按照1:1比例混合食醋和水，可用来擦除顽固污渍。再以清水冲洗表面，最后用软布擦干。
- 干结的食物碎屑可用木质或塑料刮刀清除。先清除多余物质，再用布蘸水擦净表面留下的痕迹。
- 本操作台面可耐受大多数家用化学品。避免操作台面接触脱漆剂、烤箱清洁剂、家具清洁剂等强效化学制剂。
- 请勿将高温物品直接放置于操作台面上。请使用锅垫保护台面。开水和烹饪时飞溅出来的热菜热汤不会损坏操作台面。
- 请勿在操作台面上直接使用刀具或其他尖锐物品。这样会损坏操作台面，并且令刀刃变钝。请务必使用砧板。
- 切勿将带有粗糙尖锐棱角的物体拖过操作台面，以免刮伤表面。
- 切勿直接将烤面包机、咖啡机、水壶或其他厨房设备放置于两个操作台面的接缝处，因为它们散发的热量可能对接缝造成损坏。
- 切勿使用钢丝球、研磨性擦洗垫、酸性溶剂或类似产品，以免破坏表面。
- 哑光表面比抛光表面更需要经常清洁。在日常使用过程中，你可能会在此台面上留下金属划痕、指纹或其他痕迹，请使用非研磨型清洁产品去除。

# 繁中

## 使用說明

壁板是以天然石英和樹脂製成。不同於實心石壁板，此檯面表面平滑、不會滲水，且具有抗污特性。

## 保養與維護

- 每日清潔時，用軟布沾溫水和溫和清潔劑擦拭乾淨。
- 請勿使用含油、擦洗粉或研磨劑的清潔劑。長時間接觸清潔劑可能對壁板表面造成永久損害或變色。沾到污漬時請立即用水沖洗中和，以免造成損害。
- 可用醋和水1：1混合的液體清除頑垢，再用水清洗表面，用軟布擦乾。
- 乾掉的食物殘渣可用塑膠或木質刮刀清除。清除多餘的食物殘渣，再用濕布清潔表面，去除污漬。
- 檯面適用大部分的家用化學品。檯面不可接觸任何強力化學品及去漆劑、油污清潔劑或家具清潔劑等溶劑。
- 不可直接將高溫用具放在檯面上，請務必使用隔熱墊或爐架，以保護檯面。烹調食物時濺到的沸水及污漬，不會損害檯面。
- 請勿直接在檯面上使用刀具或其他銳利用具，以免損害檯面，使刀緣變鈍。請務必使用砧板。
- 請勿將有粗糙表面的物品直接放在檯面上移動，以免刮傷表面。
- 不可將麵包機、咖啡機、水壺或其他廚房家電放在檯面上，以免機器散發的熱氣滲入造成損害。
- 請勿使用鋼絲球、菜瓜布、精練劑或類似產品，以免刮傷表面。
- 無光澤表面的清潔頻率應比光澤表面更高。表面的金屬污漬、指紋和其他日常生活痕跡，可用不含研磨成分的清潔用品清除。

# 한국어

## 사용 주의 사항

조리대는 천연 석영과 수지로 제작되었습니다. 단단한 돌벽 패널과 달리, 표면에 물기가 흡수되지 않으며 매끄럽고 얼룩이 잘 생기지 않습니다.

## 유지 관리

- 평소에는 부드러운 천을 따뜻한 물에 적셔 중성세제나 비누를 사용해 닦아주세요.
- 기름, 연마용 가루, 연마제 등이 포함된 세제는 사용하지 마세요. 세제에 오랫동안 노출될 경우 조리대 표면에 영구적인 손상이나 색바램 현상이 발생할 수 있습니다. 훼손 가능성이 있는 제품에 노출되었을 때에는 이를 중화하기 위해 즉시 물로 헹궈주세요.
- 잘 지워지지 않는 얼룩은 식초와 물을 50:50 비율로 섞어 닦으면 제거할 수 있습니다. 물로 표면을 헹군 뒤 부드러운 천으로 물기를 닦아주세요.
- 말라붙은 음식 자국들은 플라스틱이나 나무 스크레이퍼를 이용해 제거할 수 있습니다. 음식 자국을 지운 뒤 젖은 천으로 닦아 혹시나 남아있을지 모르는 자국을 지워주세요.
- 집안에서 사용하는 대부분의 화학제품을 조리대에 사용할 수 있습니다. 페인트 제거제, 오븐 그릴 세척제, 가구 세정제와 같은 강력한 화학제품 및 세제가 조리대 표면에 묻지 않도록 주의해 주세요.
- 뜨거운 물건을 조리대에 직접 올려놓지 마세요. 항상 냄비받침을 사용하여 표면을 보호해야 합니다. 끓는 물이나 음식에서 튀는 물방울 정도는 조리대에 손상을 주지 않습니다.
- 조리대 표면에 직접 대고 칼이나 다른 날카로운 물체를 사용하지 마세요. 조리대와 칼이 모두 상할 수 있습니다. 항상 도마를 사용하세요.
- 표면이 긁힐 수 있으니 바닥면이 거칠거나 모서리가 날카로운 물건을 조리대 위에서 끌지 마세요.
- 두 조리대 사이의 이음새는 열에 약하므로 토스터기, 커피메이커, 전기주전자와 같이 직접 열을 발산하는 주방 기기를 이음새에 올려놓지 마세요.
- 표면이 긁힐 수 있으므로 철수세미, 수세미 패드, 연마제와 같은 제품을 사용하지 마세요.

- 표면이 무광인 경우 유광 마감에 비해 더 자주 청소해 주어야 합니다. 금속 자국이나 지문, 기타 일상생활 속에서 생길 수 있는 자국들이 묻어날 수 있으며, 연마제가 없는 세제를 사용해 닦아주세요.

# 日本語

## 使用上の注意

天然石英と樹脂でつくったワークトップです。天然石製のワークトップとは違い、表面がなめらかで無孔質なので、汚れがきわめてつきにくくなっています。

## お手入れとメンテナンス

- 普段のお手入れでは、お湯で薄めた中性洗剤か石けん水を柔らかい布に含ませ、汚れを拭き取ってください。
- 油や研磨パウダー、研磨剤を含む洗剤は使用しないでください。洗剤に長時間さらされると、ワークトップ表面に恒久的な損傷や変色の生じるおそれがあります。洗剤が付着した場合は直ちに水で十分に洗い流し、ワークトップが傷まないようにしてください。
- がんこなシミは、酢と水を1対1の割合で混ぜたものを使えば落ちます。そのあと表面を水ですすぎ、柔らかい布でから拭きしてください。
- 食品のこびりつきは、プラスチック製または木製のへらで取り除けます。こびりついた汚れが取れたら、表面に跡が残らないようきれいに水拭きしてください。
- このワークトップはほとんどの家庭用薬品に耐えます。塗料除去剤、オーブングリル用クリーナー、家具用クリーナーなど、強い薬品や溶剤をワークトップにつけないでください。
- 熱いものをワークトップ上にじか置きしないでください。必ず鍋敷きやトリベットを使って表面を保護してください。熱湯や調理中の飛び散りでワークトップが傷むことはありません。
- ワークトップ上で直接ナイフなど先の尖ったものを使わないでください。ワークトップが損傷し、ナイフの切れ味も悪くなります。必ずまな板を敷いてください。
- 端のざらざらしたものやギザギザしたものをワークトップの上で絶対に引きずらないでください。表面を傷つけるおそれがあります。

- トースターやコーヒーメーカー、湯沸かし器など熱を発する電化製品を、ワークトップの継ぎ目にじか置きしないでください。熱で継ぎ目の傷むおそれがあります。
- スチールたわしや研磨スポンジ、研磨剤などの製品は絶対に使用しないでください。表面を傷つけるおそれがあります。
- マット仕上げはポリッシュ仕上げよりもお手入れが必要です。金属の跡、指紋など、毎日の暮らしで使用感の出る素材ですが、研磨剤不使用の洗剤で落とせます。

# Bahasa Indonesia

## Petunjuk penggunaan

Meja dapur terbuat dari kuarsa alami dan resin. Tidak seperti meja dapur batu padat, permukaannya tidak keropos, halus dan sangat tahan terhadap noda.

## Perawatan dan pemeliharaan

- Untuk membersihkan setiap hari, gunakan kain lembut yang dibasahi dengan air hangat dan deterjen atau sabun dengan busa sedikit.
- Hindari menggunakan produk pembersih yang mengandung minyak, bubuk penggosok atau pengikis. Pemaparan yang terlalu lama untuk larutan pembersih dapat menyebabkan kerusakan permanen atau perubahan warna ke permukaan meja dapur. Bilas segera dengan air untuk menetralkan efek paparan terhadap produk yang berpotensi merusak.
- Noda yang membandel dapat dihilangkan menggunakan kombinasi 50/50 cuka dan air. Lalu setelah itu bersihkan dengan air dan keringkan dengan kain lembut.
- Bersihkan partikel makanan kering dengan menggunakan alat pengikis plastik atau kayu. Buang bahan berlebih lalu bersihkan permukaan dengan kain lembab untuk menghilangkan bekas yang tersisa.
- Meja dapur dapat menahan sebagian besar bahan kimia rumah tangga. Hindari memaparkan permukaan meja dapur ke bahan kimia dan pelarut yang kuat seperti penghilang cat, pembersih oven, atau pembersih perabot.
- Jangan letakkan benda panas langsung di atas meja dapur. Selalu gunakan pot atau tatakan kaki tiga untuk melindungi permukaan. Merebus air dan cipratan dari makanan yang dimasak tidak akan merusak meja dapur.

- Jangan gunakan pisau atau benda tajam lainnya langsung di permukaan meja dapur. Ini merusak rak bagian dan membuat ujung pisau kusam. Selalu gunakan talenan.
- Jangan pernah menarik objek dengan tepi kasar atau bergerigi pada permukaan meja dapur karena dapat menggores permukaan meja dapur.
- Jangan menempatkan pemanggang roti, pembuat kopi, ketel, atau alat dapur lainnya yang memancarkan panas langsung di atas lapisan di antara dua permukaan karena panas dapat merusak lapisannya.
- Jangan sekali-kali menggunakan penggosok baja, sabut gosok, alat penggosok atau produk semacam itu karena dapat menggores permukaan.
- Permukaan Matt perlu dibersihkan lebih sering daripada sentuhan akhir yang halus. Tanda logam, sidik jari dan tanda-tanda lain dari kehidupan sehari-hari akan ditampilkan pada bahan ini dan dapat dihilangkan menggunakan produk pembersih non-abrasif.

# Bahasa Malaysia

## Nasihat penggunaan

Permukaan atas kerja buatan kuartz semula jadi dan resin. Tidak seperti permukaan atas kerja batu padu, permukaan ini tak berliang dan sangat tahan terhadap kesan kotoran.

## Penjagaan dan selenggaraan

- Untuk bersihan harian, gunakan kain lembut yang dilembapkan di dalam air panas dan bahan cuci yang lembut atau sabun.
- Elakkan daripada menggunakan produk cuci yang mengandungi minyak, serbuk penyental atau pelelas. Pendedahan yang lama terhadap larutan pencuci boleh mengakibatkan kerosakan kekal atau pelunturan pada permukaan atas kerja. Segera bilas menggunakan air bagi meneutralkan kesan pendedahan pada sebarang produk berpotensi membahayakan.
- Kesan kotoran degil boleh ditanggalkan dengan menggunakan kombinasi 50/50 cuka dan air. Kemudian bilas permukaan menggunakan air dan keringkan dengan kain lembut.
- Sisa makanan kering boleh ditanggalkan menggunakan pengikis plastik atau kayu. Tanggalkan lebihan bahan dan kemudian bersihkan permukaan dengan kain lembap bagi menanggalkan sebarang tanda yang berbaki.
- Permukaan atas kerja boleh tahan terhadap kebanyakan bahan kimia rumah. Elakkan daripada mendedahkan permukaan atas kerja pada sebarang bahan kimia dan pelarut seperti penghilang cat, pembersih gril ketuhar atau pembersih perabot.
- Jangan tempatkan objek panas terus di atas permukaan atas kerja. Sentiasa gunakan sangga periuk atau tungku untuk melindungi permukaan. Air mendidih dan percikan daripada makanan yang dimasak tidak akan merosakkan permukaan atas kerja.

- Jangan gunakan pisau atau lain-lain objek tajam terus di atas permukaan atas kerja. Ini merosakkan permukaan atas kerja dan membuatkan mata pisau tumpul. Sentiasa gunakan landas cencang.
- Jangan sekali-kali menarik objek yang tepinya kasar atau bergerigis pada permukaan atas kerja kerana ia akan mencalarkan permukaan.
- Jangan menempatkan pembakar roti, pembuat kopi, cerek atau lain-lain perkakas dapur yang melepaskan haba terus di atas cantuman di antara dua permukaan atas kerja kerana ia akan merosakkan cantuman.
- Jangan sekali-kali menggunakan penyental keluli, pelapik penyental, agen penyental atau produk serupa kerana ia akan mencalarkan permukaan.
- Permukaan kusam perlu selalu dibersihkan berbanding kemasan bergilap. Kesan logam, cap jari dan lain-lain tanda kehidupan harian akan dapat dilihat pada bahan ini dan boleh ditanggalkan menggunakan produk cuci bukan pelelas.

## عربي

### تعليمات الاستخدام

سطح العمل مصنوع من الكوارتز الطبيعي والراتنج. خلافاً لسطح العمل الحجري الصلب، فإن السطح غير مسامي وناعم ويتمتع بمقاومة عالية للبقع.

### العناية والصيانة

- للتنظيف اليومي، استخدم قطعة قماش ناعمة مبللة بماء دافئ ومنظف أو صابون لطيف.
- تجنب استخدام منتجات التنظيف التي تحتوي على زيوت أو بودرة تلميع أو مواد كاشطة. قد يؤدي تعريض سطح العمل إلى حلول التنظيف لفترة طويلة إلى تلف دائم أو تغير لون السطح. اشطفي بالماء على الفور لتحييد تأثير التعرض للمنتجات التي يحتمل أن تكون ضارة.
- يمكن إزالة البقع المستعصية باستخدام مزيج من الخل والماء بنسبة 50/50. اشطفي السطح بعد ذلك بالماء و جففي بواسطة قطعة قماش ناعمة.
- يمكن إزالة بقايا الأطعمة الجافة باستخدام مكشطة بلاستيكية أو خشبية. أزيل المواد الزائدة ثم نظفي السطح بقطعة قماش مبللة لإزالة أي علامات متبقية.
- سطح العمل يمكنه تحمل معظم المواد الكيماوية المنزلية. تجنب تعريض سطح العمل لأي مواد كيماوية أو مذيبات قوية مثل مزيل الدهان أو منظفات الأفران والمواقد أو منظف الأثاث.
- لا تضعي أشياء ساخنة مباشرة على سطح العمل. استخدم دائماً لبادة قدر أو ما شابه لحماية السطح. الماء المغلي والسوائل الحارة التي تتطاير أثناء الطهي لا تتلف السطح.
- لا تستخدم سكين أو أدوات حادة أخرى مباشرة على سطح العمل، فهذا يضر سطح العمل ويفقد السكين حداثتها. استخدم دائماً لوح التقطيع.
- لا تقومي أبداً بسحب أي شيء ذي حواف خشنة أو حادة عبر سطح العمل حيث يمكن أن يخدش السطح.
- لا تضعي محمصة، أو صانعة قهوة، أو غلاية، أو أجهزة مطبخ أخرى تنبعث منها حرارة مباشرة فوق خط فاصل بين سطحي عمل لأن الحرارة يمكن أن تدمر الفاصل.
- لا تستخدم أبداً سلك جلي الصحون أو أسفنجة خشنة أو مواد كاشطة أو منتجات مماثلة لأنها يمكن أن تخدش السطح.

- الأسطح ذات التشطيب المطفي تتطلب تنظيفًا أكثر من الأسطح ذات التشطيب المصقول. ستظهر العلامات المعدنية وبصمات الأصابع وغيرها من علامات الاستخدام اليومي على هذه المادة ويمكن إزالتها باستخدام منظف غير كاشط.

# ไทย

## ข้อแนะนำในการใช้งาน

ท้อปเคาน์เตอร์ครัวผลิตจากควอตซ์และเรซินจากธรรมชาติ จึงมีผิวหน้าเรียบลื่น และทนต่อคราบเปื้อนได้ดี ต่างจากท้อปเคาน์เตอร์ครัวที่ผลิตจากหิน 100%

## การดูแลรักษา

- หลังใช้งานเสร็จ ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดอ่อนเช็ดให้สะอาด
- หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของน้ำมัน พงชัด หรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน การใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดนานๆ อาจทำให้พื้นผิวท้อปเคาน์เตอร์ครัวเสียหายหรือเปลี่ยนสีได้ หากท้อปเคาน์เตอร์ครัวสัมผัสผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดทันทีเพื่อลดความเสียหาย
- ผสมน้ำส้มสายชูกับน้ำเปล่าอย่างละครึ่งเพื่อใช้ขัดคราบฝังแน่น หลังจากนั้นล้างด้วยน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
- ใช้ที่ขูดทำจากพลาสติกหรือไม้ขูดคราบอาหารออก จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดคราบที่เหลืออยู่ออก
- ท้อปเคาน์เตอร์ทนทานต่อสารเคมีที่ใช้ในครัวเรือนเกือบทุกชนิด ควรหลีกเลี่ยงไม่ให้ผิวท้อปเคาน์เตอร์ครัวสัมผัสกับสารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรงและตัวทำละลาย เช่น น้ำยาลอกสี น้ำยาล้างตะเกราบเตาอบ หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเพอร์นิเจอร์
- ห้ามวางวัตถุร้อนบนท้อปเคาน์เตอร์ครัวโดยตรง ให้ใช้ที่รองหม้อหรือที่รองของร้อนเสมอเพื่อป้องกันพื้นผิวท้อปเคาน์เตอร์เสียหาย น้ำเดือดหรืออาหารร้อนที่กระเด็นออกมาขณะปรุงอาหาร ไม่ทำให้ท้อปเคาน์เตอร์ครัวเสียหาย
- ห้ามใช้มีดหรือวัตถุแหลมคมหันหรือตัดบนพื้นผิวท้อปเคาน์เตอร์ครัวโดยตรง เพราะจะทำให้ท้อปเคาน์เตอร์ครัวเสียหายและทำให้มีดทื่อ ให้ใช้เขียงรองเสมอ
- ห้ามลากวัตถุที่มีพื้นผิวขรุขระหรือมีขอบหยาบไปบนท้อปครัว เพราะอาจทำให้ผิวท้อปครัวเป็นรอย
- ห้ามวางเครื่องปิ้งขนมปัง เครื่องทำกาแฟ กาต้มน้ำ หรืออุปกรณ์ครัวอื่นๆ ที่มีไอร้อนออกจากตัวเครื่องไว้บริเวณรอยต่อระหว่างแผ่นท้อปครัว เพราะความร้อนจะทำให้กาวยึดติด

- ห้ามใช้แผ่นใยขัด ฝอยขัดหม้อ สารขัดถู และสารกัดกร่อนทุกชนิด ในการทำความสะอาด เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและเสียหายได้
- ก๊อปเคาน์เตอร์ครัวพื้นผิวด้านต้องทำความสะอาดบ่อยกว่าก๊อปเคาน์เตอร์ครัวพื้นผิวขัดเงา และมักมีรอยนิ้วมือหรือรอยจากการใช้งานอื่นๆ ปรากฏบนพื้นผิวเสมอ โดยสามารถขจัดรอยต่างๆ ได้ด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่มีส่วนผสมของสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

# Tiếng Việt

## Lời khuyên khi dùng

Bề mặt sản phẩm được làm từ thạch anh tự nhiên và nhựa cây. Khác với loại làm từ đá rắn, loại bề mặt này không có kẽ hở, trơn mịn và có khả năng chống bám bẩn cao.

## Chăm sóc và bảo quản

- Khi vệ sinh hằng ngày, dùng khăn mềm thấm nước và chất tẩy rửa dịu nhẹ hoặc xà phòng.
- Tránh dùng các chất tẩy rửa có chứa dầu, bột cọ rửa hoặc chất mài mòn. Khi tiếp xúc với chất tẩy rửa thường xuyên, bề mặt của sản phẩm có thể bị hư hỏng hoặc biến màu. Ngay lập tức xả sạch với nước để cân bằng lại tác hại của việc tiếp xúc nhiều với chất tẩy rửa.
- Có thể dùng 50/50 hỗn hợp giấm và nước để vệ sinh các vết bẩn cứng đầu. Lau sạch lại với nước cuối cùng lau khô bằng khăn mềm.
- Có thể dùng nạo gỗ hoặc nhựa để làm sạch thực phẩm khô cứng dính trên bề mặt. Sau đó lau sạch bằng khăn ẩm để loại bỏ các vết bẩn còn lại.
- Mặt bếp có thể chịu được hầu hết các loại chất hóa học dùng trong gia đình. Tránh để mặt bếp tiếp xúc với hóa chất có tính tẩy rửa mạnh và dung môi như chất tẩy sơn, chất tẩy rửa lò nướng hoặc dung dịch vệ sinh đồ nội thất.
- Không để các vật nóng trực tiếp lên mặt bếp. Luôn dùng miếng lót nồi hoặc rế để bảo vệ mặt bếp. Nước sôi và dầu bắn ra trong quá trình nấu sẽ không làm hỏng mặt bếp.
- Không dùng dao hoặc các vật nhọn khác trực tiếp trên bề mặt bếp. Cách này sẽ làm hỏng bề mặt bếp và làm cho lưỡi dao bị cùn. Luôn dùng thớt.
- Tuyệt đối không kéo lê vật thô cứng hoặc có cạnh sắc nhọn trên mặt bàn vì sẽ làm trầy xước bề mặt.

- Không đặt máy nướng bánh mì, máy pha cà phê, bình đun nước hoặc các thiết bị nhà bếp khác trực tiếp lên đường nối giữa 2 mặt bàn vì nhiệt có thể làm hỏng đường nối.
- Tuyệt đối không dùng bụi nhùi thép, miếng cọ rửa, chất tẩy rửa hoặc các sản phẩm tương tự vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt.
- Bề mặt mờ cần vệ sinh cẩn thận hơn các bề mặt được đánh bóng bóng. Dấu vết của kim loại, dấu vân tay, và các dấu hiệu của việc sử dụng hàng ngày sẽ hiện rõ lên bề mặt. Có thể loại bỏ các vết này bằng dung dịch vệ sinh không có tính ăn mòn.

