



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Français	5
Español	7

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.

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.

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.