

KASKER



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	3
Català	4
Euskara	5
Galego	7

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.

Català

Instruccions d'ús

El taulell de treball és de quars i resines naturals. A diferència dels taulells de treball sòlids, la superfície és llisa, no porosa i especialment resistent a les taques.

Manteniment i conservació

- Per a la neteja diària, utilitza un drap humit amb aigua tèbia i una mica de detergent o sabó.
- Evita els productes que continguin oli, pols netejador o abrasius. L'exposició prolongada als productes de neteja pot fer malbé permanentment la superfície del taulell o descolorir-la. Després, esbandeix la superfície amb aigua abundant per neutralitzar l'efecte o l'exposició a qualsevol producte potencialment nociu.
- Les taques difícils, les pots eliminar utilitzant una solució d'aigua i vinagre al 50%. Després, esbandeix la superfície amb aigua i eixuga-la amb un drap suau.
- Els residus secs d'aliments es poden eliminar amb una rasqueta de fusta o plàstic. Després de treure'ls, passa un drap humit per eliminar les marques.
- El taulell de cuina és resistent a la majoria de substàncies químiques que hi ha a casa.

No exposis la superfície del taulell de cuina a substàncies químiques fortes com ara dissolvents o productes per netejar el forn o els mobles.

- No posis objectes calents directament a sobre del taulell de cuina. Utilitza sempre estalvis per protegir la superfície. Les esquitxades d'aigua i d'oli bullent durant la cocció no fan malbé el taulell de cuina.
- No utilitzis ganivets ni objectes que tallin directament a sobre del taulell de cuina. Fa malbé el taulell de cuina i poden deixar el ganivet esmussat. Utilitza sempre una fusta de tallar.
- No posis mai un objecte amb marges rugosos o irregulars sobre el taulell de cuina, pel risc de ratllar la superfície.
- No posis torradores, cafeteres, bullidors o altres electrodomèstics petits que emetin calor directament sobre la unió de dos taulells de cuina, perquè la calor la podria fer malbé.
- No facis servir fregalls d'acer, fregalls que ratllin, ni productes abrasius o semblants, perquè podrien ratllar la superfície.
- Les superfícies mats necessiten més neteja que les superfícies polides. Les marques de metall, empremtes de dits i altres marques, en aquest material es veuran. Per eliminar-les utilitza productes de neteja que no siguin abrasius.

Euskara

Erabilera-jarraibideak

Sukalde-gaina kuartzo eta erretxina naturalez egina dago. Harritzko sukalde-gainak ez bezala, orbanen aurkako gainazal lau eta ez porotsua dauka.

Mantentze-lanak eta zainketa

- Ur bero eta xaboiarekin edota gutxi kontzentratutako detergente batekin garbitu.
- Saihestu olioak, hautsezko garbigarriak eta produktu urratzaileak. Garbiketa produktuak denbora luzez erabiltzen badira, sukalde-

gainaren gainazala koloregabetu edo betirako kaltetu daiteke. Ur ugarirekin eragin erabili ondoren, horrela, edozein produktu kaltegarriren ondorioak saihestuko dituzu.

- Kentzeko zailak diren orbanak garbitzeko erabili erdiz erdi ur eta ozpinez gindako soluzioa.
- Ondoren, gainazala uretan eragin eta zapi leun batekin lehortu. Elikagaien hondakin lehorrak plastiko edo zurezko arraska batekin kendu daitezke. Kendu eta gero, zapi heze bat pasa gelditu daitezkeen markak ezabatzeke.
- Sukalde-gainak etxeko sustantzia kimiko gehienak jasan ditzake. Ez bota disolbatzaile edo produktu kimikorik sukalde-gainekoan, hala nola, disolbatzaileak edo altzari eta labea garbitzeko produktuak.
- Ez jarri objektu berorik zuzenean sukalde-gainean. Erabili beti zama-babesak gainazala babesteko. Janaria prestatzean gertatzen diren ziprintinak, adibidez, ur irakina edo olioak, ez dute sukalde-gaina kaltetzen.
- Ez erabili aiztorik edo bestelako objektu zorrotzik zuzenean sukalde-gainean. Sukalde-gaina kaltetu daiteke eta aiztoa kamuts gelditu daiteke. Erabili beti mozteko taula bat.
- Ez higitu ertz zimurtuak edo irregularrak dituen objekturik sukalde-gainean, gainazala urratu daitekeelako.
- Ez jarri txigorgailurik, kafe-makinarik, irakin-ontzirik edo beste edozein etxetresna elektriko txikirik zuzenean sukalde-gainekoaren bi piezak elkartzen diren tokian, izan ere, beroak juntura kaltetu dezake.
- Ez erabili espartzu metaliko edo urratzailerik, ezta produktu urratzailerik ere, gainazala kaltetu dezaketelako. Distirarik ez duten gainazalak gainazal distiratsuak baino gehiago garbitu behar dira.
- Material honetan ondorengoak nabarmenak dira: metalak utzitako markak, hatz-markak eta erabileragatik sortutako bestelako markak. Hauek ezabatzeke, urratzaileak ez diren garbiketa produktuak erabili.

Galego

Consellos de uso

O mesado está feito con cuarzo natural e resinas. A diferenza dos mesados totalmente de pedra, a superficie é lisa, non porosa e especialmente resistente ás manchas.

Mantemento e coidados

- Para a limpeza diaria, usar un pano humedecido con auga morna e xabón ou un deterxente suave.
- Evitar produtos que conteñan aceite, po limpador ou abrasivos. A exposición prolongada a produtos de limpeza pode provocar danos permanentes e descolorar a superficie. Aclara inmediatamente con auga para neutralizar o efecto da exposición a produtos potencialmente daniños.
- As manchas máis difíciles poden quitarse cunha combinación de vinagre e auga ao 50 %. Despois, aclara a superficie con auga e sécaa cun pano suave.
- As partículas de comida reseca poden quitarse cunha raspadeira de plástico ou madeira. Retira o material sobrance e, a seguir, limpa a superficie cun pano húmido para quitar calquera marca restante.
- O mesado pódese limpar coa maioría de produtos químicos de uso doméstico. Non expoñas a superficie do mesado ao contacto con produtos químicos e disolventes, como augarrás ou produtos de limpeza para o forno ou os mobles.
- Non coloques obxectos quentes sobre o mesado. Utiliza sempre un gardamanteis para protexer a superficie. A auga fervendo e as salpicaduras mentres se cociña non danarán o mesado.
- Non utilices coitelos ou calquera outro obxecto cortante directamente enriba da superficie do mesado. Do contrario danarías a superficie do mesado e cegarías o coitelo. Usa sempre unha táboa de cortar.

- Non despraces obxectos con bordos rugosos ou irregulares sobre o mesado, xa que poden raiar a superficie.
- Non coloques torradoras, cafeteiras, fervedoiros nin outros electrodomésticos pequenos que emitan calor directamente sobre a unión de dous mesados, xa que a calor podería danala.
- Non utilices estropallos de aceiro, estropallos que raien, produtos abrasivos ou similares, porque poderían raiar a superficie.
- As superficies mates precisan de maior limpeza que as superficies puídas. Neste material amosaranse as marcas metálicas, as pegadas e outros sinais cotiáns, que se poden quitar usando un produto de limpeza non abrasivo.