

SKARARP



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	4
Català	5
Euskara	6
Galego	7

Español

Instrucciones de uso

La encimera es de un material cerámico sólido sin resinas ni polímeros. Se fabrica aplicando presión y calor intensos para que se fusionen los minerales. El resultado es una superficie no porosa, higiénica y resistente al calor y los rayones.

Mantenimiento y cuidados

- Limpia con un paño humedecido en agua templada con una suave solución jabonosa. Seca con un paño seco o con papel de cocina.
- La encimera resiste la mayoría de las sustancias químicas que se encuentran en el hogar y gracias a la superficie no porosa, no absorbe los líquidos evitando así la formación de manchas. La exposición prolongada a los productos de limpieza puede dañar de forma permanente el panel o decolorarlo. Aclara inmediatamente con agua para neutralizar el efecto de la exposición a productos potencialmente dañinos.
- Evita el contacto directo con las llamas.
- No utilices cuchillos de cerámica directamente sobre el panel. Usa siempre una tabla de cortar, para mantener los cuchillos en buen estado. Las encimeras de cerámica son especialmente resistentes a los rayones y un cuchillo no las daña, pero pueden dejar romos los cuchillos.

Català

Instruccions d'ús

El taulell és d'un material ceràmic sòlid sense resines ni polímers. Es fabrica aplicant pressió i calor intensos perquè es fusionin els minerals. El resultat és una superfície no porosa, higiènica i resistent a l'escalfor i les rascades.

Manteniment i conservació

- Per la neteja diària, utilitza un drap humit amb aigua tèbia i una mica de detergent o sabó. Després, asseca'l amb un drap sec o amb paper de cuina.
- El taulell de cuina és resistent a la majoria de substàncies químiques que hi ha a casa, i com que la superfície no és porosa, no absorbeix els líquids, així que no hi queden taques. L'exposició prolongada als productes de neteja pot fer malbé permanentment el taulell o descolorir-lo. Si es vessa un líquid, esbandeix-lo immediatament amb aigua per neutralitzar l'efecte de l'exposició a productes que són potencialment nocius.
- Evita el contacte directe amb les flames.
- No utilitzis ganivets de ceràmica directament sobre la superfície. Utilitza sempre una fusta de tallar per mantenir els ganivets en bon estat. Els taulells de cuina de ceràmica són molt resistents a les ratllades i un ganivet no els fa malbé, però poden deixar el ganivet esmussat.

Euskara

Erabilera-jarraibideak

Sukalde-gaina erretxinarik eta polimerorik ez dituen zeramika sendoz egina dago. Fabrikatzeko presio eta bero handia behar da, mineralak urtu daitezen. Emaizta ondorengoa da: pororik gabeko gainazal garbia. Gainera, marradurak eta beroa jasaten ditu.

Mantentze-lanak eta zainketa

- Garbitu ur epelean eta xaboi leun batean hezetutako zapi batekin. Lehortu zapi lehor edo sukaldeko paper batekin.
- Sukalde-gainak etxean dauden sustantzia kimiko gehienak jasan ditzake eta gainazal ez porotsuari esker, ez ditu likidoak xurgatzen, beraz, orbanak saihesten ditu. Garbiketa produktuak denbora luzez erabiltzen badira, panela koloregabetu edo betirako kaltetu daiteke. Segituan uretan eragin kaltegarria izan daitekeen edozein produkturen ondorioak saihesteko. Saihestu sugarrekin kontaktu zuzena.
- Ez erabili zeramikako aiztorik zuzenean panelaren gainean.
- Erabili beti mozteko taula bat aiztoak ondo mantendu daitezen. Zeramikako sukalde-gainak aiztoen aurka eginda daude, beraz, ez dira aiztoekin kaltetuko baina aiztoak kamuts utzi ditzakete.

Galego

Consellos de uso

O mesado está feito dun material cerámico sólido sen resinas nin polímeros. Foi fabricado aplicando presión e calor intensos para fusionar os minerais. O resultado é unha superficie non porosa, hixiénica e resistente á calor e ás riscadas.

Coidados e mantemento

- Para a limpeza diaria, utiliza un pano suave humedecido en auga morna cunha solución suave xabonosa. Seca cun pano limpo ou papel de cociña.
- O mesado resiste a maioría das substancias químicas presentes no fogar e, grazas á superficie non porosa, non absorbe os líquidos e evita que se formen manchas. A exposición prolongada aos produtos de limpeza pode danar permanentemente o panel ou branquealo. No caso de derramamentos, aclara decorando con auga para neutralizar o efecto da exposición a produtos potencialmente nocivos.
- Evita o contacto directo coas chamas.
- Non utilices coitelos de cerámica directamente sobre o panel. Utiliza sempre unha táboa de cortar, para manter os coitelos en bo estado. Os mesados de cerámica son especialmente resistentes ás riscadas e un coitelo lles fai dano, pero poden cegar o coitelo.

