

KASKER

English

日本語

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.

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。