

KASKER



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	8
한국어	9
日本語	11
BAHASA INDONESIA	13
BAHASA MALAYSIA	15
عربي	17
ไทย	19

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.

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。

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。

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 적서 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 즉시물로 헹궈주세요.
- 잘 지워지지 않는 얼룩은 식초와 물을 50:50 비율로 섞어 닦으면 제거할 수 있습니다. 물로 표면을 헹궈 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.

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。

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 berlebihan 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 serinh 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.

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.

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 تغيير لون السطح. اشطفي بالماء على الفور لتحديد 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 وجففي 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 مذيبيات قوية مثل مزيل الدهون 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 حدتها. 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 تستخدمني أبدًا 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.

ข้อแนะนำในการใช้งาน

ที่อปเคาน์เตอร์ครัวผลิตจากควอตซ์และเรซินจากธรรมชาติ จึงมีผิวหน้าเรียบลื่น และทนต่อคราบเปื้อนได้ดี ต่างจากที่อปเคาน์เตอร์ครัวที่ผลิตจากหิน 100%

การดูแลรักษา

- หลังใช้งานเสร็จ ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดอ่อนเช็ดให้สะอาด
- หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ผงขัด หรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน การใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดนานๆ อาจทำให้พื้นผิวที่อปเคาน์เตอร์ครัวเสียหายหรือเปลี่ยนสีได้ หากที่อปเคาน์เตอร์ครัวสัมผัสผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดทันทีเพื่อลดความเสียหาย
- ผสมน้ำส้มสายชูกับน้ำเปล่าอย่างละครึ่งเพื่อใช้ขจัดคราบฝังแน่น หลังจากนั้นล้างด้วยน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
- ใช้ที่ขูดทำจากพลาสติกหรือไม้ขูดคราบอาหารออก จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดคราบที่เหลืออยู่ออก
- ที่อปเคาน์เตอร์ทนทานต่อสารเคมีที่ใช้ในครัวเรือนเกือบทุกชนิด ควรหลีกเลี่ยงไม่ให้ผิวที่อปเคาน์เตอร์ครัวสัมผัสกับสารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรงและตัวทำละลาย เช่น น้ำยาลอกสี น้ำยาล้างตะแกรงเตาอบ หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเฟอร์นิเจอร์
- ห้ามวางวัตถุร้อนบนที่อปเคาน์เตอร์ครัวโดยตรง ให้ใช้ที่รองหม้อหรือที่รองของร้อนเสมอเพื่อป้องกันพื้นผิวที่อปเคาน์เตอร์เสียหาย น้ำเดือดหรืออาหารร้อนที่กระเด็นออกมาขณะปรุงอาหาร ไม่ทำให้ที่อปเคาน์เตอร์ครัวเสียหาย
- ห้ามใช้มีดหรือวัตถุแหลมคมหันหรือดัดบนพื้นผิวที่อปเคาน์เตอร์ครัวโดยตรง เพราะจะทำให้ที่อปเคาน์เตอร์ครัวเสียหายและทำให้มีดทื่อ ให้ใช้เขียงรองเสมอ
- ห้ามลากวัตถุที่มีพื้นผิวขรุขระหรือมีขอบหยาบไปบนที่อปครัว เพราะอาจทำให้ผิวที่อปครัวเป็นรอย

- ห้ามวางเครื่องบึงขนมปัง เครื่องทำกาแฟ กาต้มน้ำ หรืออุปกรณ์ครัวอื่นๆ ที่มีไอร้อนออกจากตัวเครื่องไว้บริเวณรอยต่อระหว่างแผ่นที่ท็อปครัว เพราะความร้อนจะทำให้กาวเสื่อมสภาพ
- ห้ามใช้แผ่นใยขัด ฝอยขัดหม้อ สารขัดถู และสารกัดกร่อนทุกชนิด ในการทำความสะอาด เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและเสียหายได้
- ท็อปเคาน์เตอร์ครัวพื้นผิวด้านต้องทำความสะอาดบ่อยกว่าท็อปเคาน์เตอร์ครัวพื้นผิวขัดเงา และมักมีรอยนิ้วมือหรือรอยจากการใช้งานอื่นๆ ปรากฏบนพื้นผิวเสมอ โดยสามารถขจัดรอยต่างๆ ได้ด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่มีส่วนผสมของสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน