

STÅLTORP



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	6
中文	7
繁中	8
한국어	9
日本語	10
Bahasa Indonesia	11
Bahasa Malaysia	12
عربي	13
ไทย	14
Tiếng Việt	15

English

Advice for use:

Your stainless steel worktop is durable and easy to maintain. After use, always clean the surface with a soft cloth or a sponge. Wipe it clean with a mild detergent and warm water and then rinse and dry with a soft cloth to avoid the risk of water stains. Do not use household cleaning products that contain chlorides since they can damage the surface and cause the stainless steel surface to be matt.

Care and maintenance:

- Always use a chopping board, never cut directly on the worktop with a knife. Never pull an object with rough or ragged edges across the worktop since it can scratch the surface.
- Do not use scouring powder, abrasive cleaners, steel wool, or hard/sharp tools which can scratch the stainless steel surface.
- Although the stainless steel worktop can withstand high temperatures, do not place objects such as hot pots, pans or baking trays that conduct heat on the worktop. Always use a pot stand to protect the surface.
- Avoid contact with strong chemicals that can cause damage to the surface – such as oven cleaners, acetone, paint removers and other strong chemicals. If exposed, promptly rinse away with water. Keep in mind that prolonged contact with strong chemicals can cause serious damage to your worktop.
- Boiling water and splatters from cooking food will not damage your worktop. For easy maintenance, clean splatters immediately.

Español

Consejos de uso:

Una encimera de acero inoxidable es resistente y fácil de mantener. Después de usarla, limpia siempre la superficie con ayuda de un paño suave o una esponja. Límpiala con un detergente no abrasivo y agua caliente; aclara y seca con un paño suave para evitar que el agua deje marcas. No utilices productos de limpieza a base de cloruro, porque podrían dañar la superficie y dejarla mate.

Limpieza y mantenimiento:

- Utiliza siempre una tabla de cortar. No cortes nunca directamente sobre la encimera. No desplaces un objeto con los bordes irregulares o rugosos sobre la superficie, por riesgo de rayarla.
- No utilices limpiadores en polvo, lana de acero, productos abrasivos, utensilios punzantes ni afilados, porque podrían dañar la superficie.
- Esta encimera resiste altas temperaturas, pero no apoyes ollas, cacerolas, sartenes, objetos conductores del calor directamente sobre la encimera. Utiliza siempre un salvamanteles para proteger la superficie.
- Evita el contacto con sustancias químicas agresivas, como productos para la limpieza de hornos, acetona, decapantes de pintura u otros, que podrían dañar la superficie. En caso de uso de este tipo de productos, aclara con agua inmediatamente. Ten en cuenta que el contacto prolongado con productos químicos agresivos puede provocar daños graves en la encimera.
- La encimera resiste agua hirviendo y caldo caliente de la cocción. Para simplificar la limpieza, elimina inmediatamente las salpicaduras.

Portugues

Conselho para utilização:

A sua bancada em aço inoxidável é duradoura e fácil de manter. Após cada utilização, limpe sempre a superfície com um pano macio e uma esponja. Limpe com um detergente suave e água tépida e, a seguir, enxague e seque com um pano seco para evitar manchas de água. Não utilize produtos de limpeza que contenham cloretos pois podem danificar a superfície e matificar o aço inoxidável.

Cuidados e manutenção:

- Use sempre uma tábua de cortar, nunca corte diretamente sobre a bancada com uma faca. Nunca arraste um objeto com extremidades afiadas ou irregulares pela bancada pois isso pode riscar a superfície.
- Não utilize pó ou produtos abrasivos, palha-d'aço ou utensílios rígidos/afiados, que possam riscar a superfície em aço inoxidável.
- Embora a bancada em aço inoxidável possa suportar temperaturas elevadas, não coloque objetos como tachos, frigideiras ou tabuleiros quentes que conduzam o calor para a bancada. Use sempre uma base para tachos para proteger a superfície.
- Evite o contacto com químicos fortes que possam danificar a superfície, tais como produtos de limpeza para fornos, acetona, produtos para remoção de tinta e similares. Se algum destes produtos entrar em contacto com a superfície, enxague imediatamente com água. Tenha em atenção que o contacto prolongado com produtos de limpeza fortes pode causar sérios danos à bancada.
- Água a ferver e salpicos de cozinhados não danificam a bancada. Para uma fácil manutenção, limpe imediatamente os salpicos.

中文

使用建议:

不锈钢操作台面经久耐用，易于保养。使用后，用软布或海绵擦清洁表面即可。用中性清洁剂加温水擦拭干净，然后冲洗并用软布擦干，避免留下水渍。请勿使用含有氯化物的家用清洁产品，因为氯化物会损坏不锈钢表面，令其失去光泽。

护理与保养:

- 必须使用砧板，不可用刀直接在台面上切割。切勿将带有粗糙或尖锐棱角的物体拖过操作台面，以免刮伤表面。
- 请勿使用去污粉、擦洗剂、钢丝球、坚硬或锋利的工具，这些可能会划伤不锈钢表面。
- 尽管不锈钢操作台面可耐高温，也请勿将灼热的锅具、平底锅和烘焙盘等直接置于操作台面上。必须使用锅垫来保护操作台面表面。
- 避免使用可能损坏表面的强效化学制剂，如烤箱清洁剂、丙酮、脱漆剂和其他强效化学制剂。如果不慎接触到这些物品，立即用水冲洗干净。请注意，如果过长时间接触强效化学制剂，可能对操作台面造成严重损坏。
- 开水和烹饪时飞溅出来的热菜热汤不会损坏操作台面。为便于稍后清洗，立即清除污垢即可。

繁中

使用說明:

不鏽鋼檯面堅固耐用，且容易維護。使用後用軟布或海綿沾溫和清潔劑和溫水擦拭乾淨，再用軟布擦乾，以免留下水垢。請勿使用含氯化物的家用清潔用品，以免損害表面，使不鏽鋼表面失去光澤。

保養與維護:

- 切勿在檯面上直接用刀具切菜，請務必使用砧板切菜。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。
- 請勿使用含擦洗粉或研磨成分的清潔劑、鋼絲絨或堅硬、銳利的用具，以免刮傷不鏽鋼表面。
- 雖然不鏽鋼表面耐高溫，請勿將高溫的鍋具或烤盤直接放在檯面上。請務必使用隔熱墊，以保護表面。
- 請勿接觸可能損害表面的強力化學品，如鍋具清潔劑、丙酮、除漆劑和其他強力化學品。如果接觸到強力化學品，請立即用水沖洗。請注意！長時間接觸強力化學品，可能嚴重損害檯面。
- 沸水和烹調時濺到的湯汁不會損害檯面。請立即清除檯面上濺到的液體。

한국어

사용 팁:

스테인리스스틸 소재로 내구성이 뛰어나며 손쉽게 관리할 수 있습니다. 사용한 후에는 항상 부드러운 천이나 스펀지로 닦아주세요. 따뜻한 물과 중성 세제를 사용해서 닦아내고 행군 다음 물 얼룩이 생기지 않도록 부드러운 천으로 물기를 닦아내세요. 염소가 함유된 가정용 세제를 사용하면 안됩니다. 조리대 표면이 손상되어 광택이 사라질 수 있습니다.

관리 및 보관:

- 항상 도마를 사용하세요. 도마 없이 조리대면에 바로 칼을 사용하면 안 됩니다. 표면이 긁힐 수 있으니 바닥면이 거칠거나 모서리가 날카로운 물건을 조리대 위에서 끌지 마세요.
- 표면이 긁힐 수 있으므로 연마용 가루, 철 수세미, 단단하거나 날카로운 도구로 청소하지 마세요.
- 스테인리스스틸 소재는 고온에 강하지만 뜨거운 냄비나 프라이팬, 오븐팬을 조리대에 올려두지 마세요. 조리대로 열이 전도됩니다. 항상 냄비받침을 사용하여 조리대를 보호해야 합니다.
- 오븐 세척제, 아세톤, 페인트 제거제 등 표면을 손상시킬 수 있는 강력한 화학제품이 조리대에 묻지 않도록 주의하세요. 조리대에 묻은 경우 즉시 물로 씻어내세요. 장시간 접촉한 경우 조리대가 심하게 손상될 수 있습니다.
- 끓는 물이나 조리 시 튀는 음식물 정도로는 조리대가 손상되지 않습니다. 하지만 조리대 표면에 음식이나 물이 튀면 즉시 닦아내는 것이 좋습니다.

日本語

使用上の注意:

ステンレススチール製ワークトップは、耐久性に優れ、メンテナンスも簡単です。使用後は必ず、柔らかい布かスポンジで表面をきれいにしてください。お湯で薄めた中性洗剤を布かスポンジに含ませて汚れを落としてから、水ですすぎ、柔らかい布で水気をしっかり拭き取るようにすると、水垢がつきません。塩素を含む家庭用洗剤は使用しないでください。ワークトップの表面を傷め、ステンレススチールのつやが失われるおそれがあります。

お手入れとメンテナンス:

- 必ずまな板を敷いてください。ワークトップ上で直接ナイフを使わないでください。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。
- 研磨パウダー、研磨クリーナー、スチールウール、硬い道具や尖った道具は使用しないでください。ステンレススチールの表面に傷をつけるおそれがあります。
- ステンレススチール製ワークトップは高温に耐えますが、熱い鍋やフライパン、オープン皿など、ワークトップに熱を伝えるものをじか置きしないでください。必ず鍋敷きを使って表面を保護してください。
- オープンクリーナー、アセトン、塗料除去剤などの強い薬品をワークトップにつけないでください。表面を傷めるおそれがあります。付着した場合は、すぐに水で洗い流してください。強い薬品に長時間接触すると、ワークトップに重大な損傷の生じるおそれがありますので、ご注意ください。
- 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。汚れはすぐ拭き取るようにすると、メンテナンスが簡単です。

Bahasa Indonesia

Petunjuk penggunaan:

Permukaan meja dapur yang terbuat dari baja tahan karat tahan lama dan mudah dirawat. Setelah menggunakan meja, Anda harus selalu membersihkan permukaan meja dengan kain lap lembut atau spons yang telah dibasahi dengan air hangat yang dicampur sabun busa sedikit lalu mengelapnya dengan lap kering agar tidak ada sisa air tertinggal. Jangan gunakan produk pembersih yang mengandung klorid karena dapat merusak permukaan meja dan menyebabkan warna permukaan baja tahan karat memudar.

Perawatan dan pemeliharaan:

- Selalu gunakan talenan, jangan memotong di atas meja dan jangan pernah menarik objek dengan pinggiran yang kasar karena dapat menggores permukaan meja.
- Jangan gunakan serbuk gerusan, pembersih abrasif, wol baja, atau alat keras/tajam yang dapat menggores permukaan baja tahan karat.
- Meskipun permukaan meja baja tahan karat dapat menahan suhu tinggi, jangan letakkan benda seperti panci panas, wajan atau nampan pemanggang. Selalu gunakan alas untuk melindungi permukaan meja.
- Hindari kontak dengan bahan kimia kuat yang dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan - seperti pembersih oven, aseton, penghilang cat dan bahan kimia kuat lainnya. Jika terkena, segera bilas dengan air. Perlu diingat bahwa kontak yang terlalu lama dengan bahan kimia yang kuat dapat menyebabkan kerusakan serius pada permukaan meja dapur Anda.
- Cipratan atau percikan air mendidih tidak akan merusak permukaan meja Anda. Namun agar meja dapur tetap terawat, segera bersihkan cipratan.

Bahasa Malaysia

Nasihat tentang penggunaan:

Permukaan atas kerja keluli tahan karat anda tahan lama dan mudah diselenggara. Selepas digunakan, bersihkan permukaan dengan kain lembut atau span. Kesat bersih dengan bahan pencuci yang lembut dan air suam dan kemudian bilas dan keringkan dengan kain lembut bagi mengelakkan risiko kesan air. Jangan gunakan produk pencuci yang mengandungi klorida kerana ia akan merosakkan permukaan dan menyebabkan permukaan keluli menjadi kusam.

Penjagaan dan selenggaraan:

- Sentiasa gunakan landas cencang, jangan potong terus di atas permukaan atas kerja menggunakan pisau. Jangan tarik objek dengan tepi yang kasar atau bergerigis di sepanjang permukaan atas kerja kerana ia akan mencalarkan permukaan.
- Jangan gunakan serbuk penyental, pencuci pelelas, wul keluli, atau alat yang keras/tajam yang boleh mencalarkan permukaan keluli tahan karat.
- Walaupun permukaan atas kerja keluli tahan karat anda boleh tahan pada suhu tinggi, jangan letakkan objek seperti periuk, kuili atau dulang pembakar yang panas yang mengalirkan haba pada permukaan atas kerja. Sentiasa gunakan lekar periuk bagi melindungi permukaan.
- Elakkan daripada tersentuh dengan bahan kimia yang kuat, aseton, penanggal cat dan lain-lain bahan kimia yang kuat. Jika terdedah, segera bilas dengan air. Ingat bahawa sentuhan berpanjangan dengan bahan kimia kuat akan menyebabkan kerosakan serius pada permukaan atas kerja anda.
- Air yang mendidih dan tumpahan daripada makanan yang dimasak tidak akan merosakkan permukaan kerja anda. Bagi memudahkan selenggaraan, segera bersihkan tumpahan.

تعليمات الاستخدام:

سطح العمل مصنوع من الستينلس ستيل، وهو متين ومن السهل الاعتناء به. بعد الاستخدام، نظّفي السطح دائماً بقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة. امسحيه بمنظف معتدل وماء دافئ ثم اشطفي وجففي بقطعة قماش ناعمة لتجنب خطر بقع الماء. لا تستخدمى منتجات التنظيف المنزلية التي تحتوي على كلوريد لأنها قد تلحق ضرراً بالسطح وتؤثر على لمعانه.

ارشادات العناية:

- استخدمى دائماً لوح التقطيع، لا تقومي أبداً بالتقطيع مباشرة على سطح العمل بواسطة السكين. لا تسحبي أبداً أشياء ذات حواف خشنة أو حادة عبر سطح العمل فقد تخدش السطح.
- لا تستخدمى بودة التلميع، المنظفات الكاشطة، السلك أو أي وسيلة حادة أو قاسية تؤدي لخدش السطح.
- على الرغم من أن سطح العمل مصنوع من الستينلس ستيل ويمكنه أن يتحمل درجات الحرارة المرتفعة، لكن لا تضعي عليه أشياء مثل القدور أو المقالي أو صواني الخبز الساخنة التي تقوم بتوصيل الحرارة إلى سطح العمل. استخدمى دائماً حامل القدور لحماية السطح.
- تجنبي التلامس مع المواد الكيماوية القوية التي يمكن أن تسبب ضرراً بالسطح - مثل منظفات الفرن والأسيتون ومزيلات الدهان والمواد الكيماوية القوية الأخرى. وفي حالة تعرّض السطح لتلك المواد أشطفيه فوراً بالماء. ضعي في اعتبارك أن تعرّض السطح لمواد كيماوية قوية ولفترة طويلة قد يتسبب في تلف كبير في سطح العمل.
- الماء المغلي والسوائل المتطايرة من الطهي لا تسبب أضراراً بـسطح العمل. لسهولة الصيانة، نظّفي السوائل المتطايرة على الفور.

ไทย

ข้อแนะนำการใช้งาน:

ท้อปครีวสแตนเลสทนทานและดูแลรักษาง่าย หลังใช้งาน ให้ใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบสารทำความสะอาดอ่อนๆ ผสมน้ำอุ่นเช็ดทำความสะอาด ล้างออก และใช้ผ้าสะอาดเช็ดผิวท้อปครีวให้แห้งสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบน้ำ ห้ามใช้สารทำความสะอาดในครีวเรือนที่มีส่วนผสมของคลอไรด์ เพราะคลอไรด์อาจทำลายพื้นผิวท้อปครีวและทำให้พื้นผิวสแตนเลสกลายเป็นผิวด้าน

วิธีดูแลรักษาและซ่อมบำรุง:

- ห้ามใช้มีดตัด หั่น หรือสับอาหารบนท้อปครีวโดยตรง ให้ใช้เขียงรองทุกครั้ง ไม่ลากหรือดึงวัตถุที่มีขอบหยابหรือขรุขระบนท้อปครีว เพราะอาจทำให้ท้อปครีวเป็นรอยได้
- ห้ามใช้ผงขัด สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ใยขัดที่มีความคม อุปกรณ์ที่แข็งหรือแหลมคมซึ่งอาจขูดขีดผิวสแตนเลสเป็นรอยได้
- แม้ท้อปครีวสแตนเลสจะทนอุณหภูมิสูงได้ ก็ควรหลีกเลี่ยงการวางวัตถุร้อน เช่น หม้อ กระทะ หรือถาดอบขนมร้อนๆ บนท้อปครีว ควรใช้ที่รองหม้อทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวท้อปครีวสัมผัสความร้อน
- หลีกเลี่ยงไม่ให้ท้อปครีวสัมผัสสารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น สารทำความสะอาดเตาอบ อะซิโตน สารลบสีเพ้นต์ หรือสารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรงอื่นๆ เพราะอาจทำให้พื้นผิวท้อปครีวเสียหายได้ หากเกิดกรณีดังกล่าวขึ้น ให้รีบล้างสารเคมีออกด้วยน้ำสะอาด ยิ่งปล่อยให้สารดังกล่าวสัมผัสท้อปครีวนาน ความเสียหายที่เกิดขึ้นก็จะยิ่งรุนแรง
- น้ำหรือของเหลวเดือดที่กระเด็นมาถูกท้อปครีวระหว่างทำอาหารอาจทำให้ผิวท้อปครีวเสียหายได้ ทางที่ดี เมื่อมีของเหลวกระเด็นมาถูกท้อปครีว ให้รีบเช็ดออกทันที

Tiếng Việt

Lời khuyên khi dùng:

Mặt bếp làm từ thép không gỉ có độ bền cao và dễ bảo quản. Sau khi sử dụng, luôn vệ sinh bề mặt sạch sẽ bằng khăn mềm hoặc miếng bọt biển. Lau sạch với dung dịch xà phòng dịu nhẹ và nước ấm, rồi xả sạch lại với nước và lau khô bằng khăn mềm để tránh vết nước bốc hơi trên bề mặt. Không dùng sản phẩm vệ sinh nhà cửa có chứa clorua vì chúng có thể làm hỏng mặt bếp và làm giảm độ bóng của bề mặt thép không gỉ.

Chăm sóc và bảo trì:

- Không dùng dao hoặc các vật sắc nhọn khác trực tiếp trên mặt bếp. Luôn dùng thớt. Tuyệt đối không kéo lê vật có cạnh gồ ghề vì sẽ làm trầy xước mặt bếp.
- Không dùng bột cọ rửa, chất tẩy rửa ăn mòn, bụi nhùi thép hoặc các vật cứng, sắc nhọn vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt thép không gỉ.
- Tuy bề mặt làm từ thép không gỉ có khả năng chịu nhiệt cao, không đặt các vật như nồi chảo nóng, khay nướng hoặc các vật tỏa nhiệt lên bề mặt bếp. Luôn dùng miếng lót nồi để bảo vệ bề mặt.
- Tránh để bề mặt bếp tiếp xúc với hóa chất mạnh có thể gây hư hại đến bề mặt sản phẩm - như chất vệ sinh lò nướng, acetone, chất tẩy sơn và các hóa chất mạnh khác. Nếu vô tình để bề mặt bếp tiếp xúc với hóa chất, ngay lập tức xả sạch với nước. Lưu ý rằng thường xuyên tiếp xúc với hóa chất mạnh sẽ làm cho bề mặt bếp bị hư hỏng nặng.
- Nước sôi và dầu mỡ bắn ra khi nấu ăn sẽ không làm hỏng bề mặt bếp. Để bảo quản mặt bếp dễ dàng hơn, nên vệ sinh các vết dầu bắn ngay khi xảy ra.

