

## Care and Maintenance

Dirt and residue can easily be removed by using water, soap, ammonia-based cleaners, and/or solid surface cleaners.

Green Scotch-Brite pads are not recommended for cleaning on countertops.

### Solid surface cleaning Process

1. Wipe up the water and use the soap cleaning on the solid surface in moderation
2. Take a non-abrasive sponge or a damp cloth with water. Then gently rub in a circular motion.
3. Scrub using the palm of your hand to press the sponge or cloth in circular motions on the stain.
4. Dampen the sponge with clean water. Then repeat until the stain is removed.
5. Then wash and dry with a soft cloth.

### Preventing Damage

Always use a cutting board. Cutting directly on top of the solid surface will scratch the countertop. Avoid exposing solid surfaces with strong chemicals, such as acetone-based cleaners and solutions. If surfaces are exposed to these chemicals, quickly rinse the surface with water.

Keep direct and indirect heat away from countertops. Solid surface has innate properties that make it heat-resistant, however placing heat-generating appliances directly on top of the surface will damage it. Use a trivet or hot pads when placing hot objects on countertops. Also allow cookware to cool before placing them.

## การดูแลและบำรุงรักษา

สิ่งสกปรกและสารตกค้างสามารถกำจัดออกได้ง่ายโดยใช้น้ำ สบู่ น้ำยาทำความสะอาดที่มีแอมโมเนีย และ/หรือ น้ำยาทำความสะอาดหินเทียม ไม่แนะนำให้ใช้แผ่นสก็อตช์-ไบรด์สีเขียวสำหรับทำความสะอาดบนโต๊ะ ในการขจัดคราบที่ฝังแน่นบนเคาน์เตอร์

ขั้นตอนการทำความสะอาดหินเทียม

1. เช็ดน้ำพอกหมดแล้วใช้น้ำสบู่ลงบนหินเทียมในปริมาณที่พอเหมาะ
2. นำฟองน้ำอ่อนประสงค์ที่ไม่มีใยขัดหรือผ้าชุบน้ำหมาดๆ แล้วถูเบาๆเป็นวงกลม
3. ขัดโดยใช้บริเวณฝ่ามือกดที่ฟองน้ำหรือผ้าวนเป็นวงกลมตรงคราบ
4. นำฟองน้ำชุบน้ำสะอาด แล้วทำซ้ำจนกระทั่งรอยคราบหลุดออก
5. จากนั้นจึงล้างทำความสะอาดและทำให้แห้งด้วยผ้านุ่มๆ

## การป้องกันความเสียหาย

ควรใช้เขียงเสมอ การตัดบนหินเทียมโดยตรงจะทำให้เคาน์เตอร์เป็นรอยได้ หลีกเลี่ยงการสัมผัสหินเทียมด้วยสารเคมีที่รุนแรง เช่น น้ำยาทำความสะอาดและสารละลายที่มีส่วนประกอบของอะซิโตน หากพื้นผิวสัมผัสกับสารเคมีเหล่านี้ ให้รีบล้างด้วยน้ำ

หลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนทั้งทางตรงและทางอ้อมออกจากเคาน์เตอร์ หินเทียมมีคุณสมบัติในการทนความร้อนได้ อย่างไรก็ตาม การวางอุปกรณ์ที่มีความร้อนไว้บนพื้นผิวโดยตรงจะทำให้เกิดความเสียหายได้ ใช้ขาตั้งสามขาหรือแผ่นป้องกันความร้อนเมื่อวางของร้อนบนเคาน์เตอร์ ปล่อยให้ชุดเครื่องครัวเย็นลงก่อนวางลงบนหินเทียม