



檯面產品使用手冊



櫻花整體廚房



四大服務 永久承諾 ■

本著一輩子的服務精神，每年提供用戶四大永久承諾，給予無微不至的安心照顧。

- **永久免費送安檢**

業界唯一熱水器永久免費安全檢查，每年九到十一月免費報名，櫻花便派遣專業人員到府為熱水器、管線、周邊環境做安全檢查。唯有「熱水器+安檢」，才是真正熱水器。

- **永久免費油網送到家**

只要登錄會員資料(電話、上網)，便提供永久免費油網送到家，讓除油煙機清理更便利，吸力常保如新。

- **永久免費水質健檢**

每年六到八月免費報名，便有櫻花原廠到府服務，包含機體、水路、水質檢查及濾心更換，讓家人喝的水健康安心。

- **永久免費廚房健檢**

每年五月免費報名，包含水路系統、瓦斯管路系統、電器配備電路系統、櫃體門板系統、功能五金系統檢查，照顧你家廚房一輩子。

檯面產品使用手冊目錄

不鏽鋼檯面 _____ 01

人造石檯面 _____ 02

石英石檯面 _____ 03

美耐板檯面 _____ 04



不鏽鋼檯面

使用注意事項

- ◆ 使用過程中，一些化學清潔劑以及醬油、茶、食物汁液、腐壞的水果蔬菜等，含有酸鹼成份對水槽有較強的腐壞作用，如不及時清洗乾淨 有可能出現霉斑及銹斑。
- ◆ 熱燙的鍋子、烤盤、會產生熱器或散熱的家電不要直接放在檯面上，請使用隔熱鍋架或隔熱墊以保護檯面。
- ◆ 務必使用砧板，請勿在檯面上直接使用刀子切東西或其他尖銳的工具。

清潔保養說明

- ◆ 置於檯面之鍋具應擦乾避免水漬殘留造成水痕。每日若能以少許時間作保養，不僅可以除檯面輕微刮痕，保持清潔，更能保持永久如新。
- ◆ 平日如需清理，僅需用抹布沾水或溫和的清潔劑擦拭，然後用乾淨的布擦乾。
- ◆ 使用中性清潔劑清潔檯面，然後用乾淨的濕布擦拭並擦乾即可。



以濕布清潔檯面



不能用強酸強鹼、
硬質清潔品



切忌用硬質清潔布、
鋼絲球、化學劑或鋼
刷磨洗

⚠ 注意事項：

- ⊘ 不可使用有腐蝕作用、含氨(阿摩尼亞)或漂白劑的清潔劑。
- ⊘ 不可使用強酸、強鹼性或松香水...等強效化學去汙劑，清潔檯面表面。
- ⊘ 不可將水垢清潔劑留在檯面上一段時間，會汙染檯面。

人造石檯面

使用注意事項

- ◆ 使用過程中，一些化學清潔劑以及醬油、茶、食物汁液、腐壞的水果蔬菜等，含有酸鹼成份 對水槽有較強的腐壞作用，如不及時清洗乾淨 有可能出現霉斑及銹斑。
- ◆ 熱燙的鍋子、烤盤、會產生熱器或散熱的家電不要直接放在檯面上，請使用隔熱鍋架或隔熱墊以保護檯面。
- ◆ 務必使用砧板，請勿在檯面上直接使用刀子切東西或其他尖銳的工具。
- ◆ 一旦遭遇強酸物質，請立刻用乾布擦拭，酸性物質長久的停留，會引起材質變白，而且不易除去。

清潔保養說明

- ◆ 置於檯面之鍋具應擦乾避免水漬殘留造成水痕。每日若能以少許時間作保養，不僅可以除檯面輕微刮痕，保持清潔，更能保持永久如新。
- ◆ 平日如需清理，僅需用抹布沾水或溫和的清潔劑擦拭，然後用乾淨的布擦乾。
- ◆ 使用中性清潔劑清潔檯面，然後用乾淨的濕布擦拭並擦乾即可。
- ◆ 清除檯面的頑固髒污，或恢復原先表面光澤，可使用軟性海綿來摩擦檯面，只能用細微的動作，以免弄傷檯面。



以濕布清潔檯面



不能用強酸強鹼、
硬質清潔品



切忌用硬質清潔布、
鋼絲球、化學劑或鋼
刷磨洗

⚠ 注意事項：

- ⊘ 不可使用有腐蝕作用、含氨(阿摩尼亞)或漂白劑的清潔劑。
- ⊘ 不可使用強酸、強鹼性或松香水...等強效化學去汙劑，清潔檯面表面。
- ✓ 如果檯面接觸到溶解劑、丙酮或酸性物質，請立即用大量水洗淨，並用軟性海綿細微摩擦，以加強表面。
- ⊘ 不可將水垢清潔劑留在檯面上一段時間，會汙染檯面。



石英石檯面

使用注意事項

- ◆ 使用過程中，一些化學清潔劑以及醬油、茶、食物汁液、腐壞的水果蔬菜等，含有酸鹼成份 對水槽有較強的腐壞作用，如不及時清洗乾淨 有可能出現霉斑及銹斑。
- ◆ 熱燙的鍋子、烤盤、會產生熱器或散熱的家電不要直接放在檯面上，請使用隔熱鍋架或隔熱墊以保護檯面。
- ◆ 務必使用砧板，請勿在檯面上直接使用刀子切東西或其他尖銳的工具。
- ◆ 雖然檯面可以耐高溫，但是經常性的高溫刺激容易引起材質發黃。
- ◆ 一旦遭遇強酸物質，請立刻用乾布擦拭，酸性物質長久的停留，會引起材質變白，而且不易除去。

清潔保養說明

- ◆ 置於檯面之鍋具應擦乾避免水漬殘留造成水痕。每日若能以少許時間作保養，不僅可以除檯面輕微刮痕，保持清潔，更能保持永久如新。
- ◆ 平日如需清理，僅需用抹布沾水或溫和的清潔劑擦拭，然後用乾淨的布擦乾。
- ◆ 使用中性清潔劑清潔檯面，然後用乾淨的濕布擦拭並擦乾即可。
- ◆ 清除檯面的頑固髒污，或恢復原先表面光澤，可使用軟性海綿來摩擦檯面，只能用細微的動作，以免弄傷檯面。

⚠ 注意事項：

- ⊘ 不可使用有腐蝕作用、含氨(阿摩尼亞)或漂白劑的清潔劑。
- ⊘ 不可使用強酸、強鹼性或松香水...等強效化學去汙劑，清潔檯面表面。
- ✓ 如果檯面接觸到溶解劑、丙酮或酸性物質，請立即用大量水洗淨，並用軟性海綿細微摩擦，以加強表面。
- ⊘ 不可將水垢清潔劑留在檯面上一段時間，會汙染檯面。

美耐板檯面

使用注意事項

- ◆ 使用過程中，一些化學清潔劑以及醬油、茶、食物汁液、腐壞的水果蔬菜等，含有酸鹼成份 對水槽有較強的腐壞作用，如不及時清洗乾淨 有可能出現霉斑及銹斑。
- ◆ 熱燙的鍋子、烤盤、會產生熱器或散熱的家電不要直接放在檯面上，請使用隔熱鍋架或隔熱墊以保護檯面。
- ◆ 務必使用砧板，請勿在檯面上直接使用刀子或其他尖銳的工具。
- ◆ 一旦遭遇強酸物質，請立刻用乾布擦拭，酸性物質長久的停留，會引起材質變白，而且不易除去。

清潔保養說明

- ◆ 置於檯面之鍋具應擦乾避免水漬殘留造成水痕。每日若能以少許時間作保養，不僅可以除檯面輕微刮痕，保持清潔，更能保持永久如新。
- ◆ 平日如需清理，僅需用抹布沾水或溫和的清潔劑擦拭，然後用乾淨的布擦乾。
- ◆ 使用中性清潔劑清潔檯面，然後用乾淨的濕布擦拭並擦乾即可。
- ◆ 可使用含酒精或中性的清潔劑。如果要移除水槽附近的水垢，可以用沾了醋或水垢清潔劑的海綿，輕輕磨擦檯面，之後洗淨後擦乾。

⚠ 注意事項：

- ⊘ 不可使用有腐蝕作用、含氨(阿摩尼亞)或漂白劑的清潔劑。
- ⊘ 不可使用強酸、強鹼性或松香水...等強效化學去汙劑，清潔檯面表面。
- ✓ 如果檯面接觸到溶解劑、丙酮或酸性物質，請立即用大量水洗淨，並用軟性海綿細微摩擦，以加強表面。
- ⊘ 不可將水垢清潔劑留在檯面上一段時間，會汙染檯面。



櫻花整體廚房