

HENGXU | LEVEL

MAINTENANCE

CLEAN



01 CLEAN

良好的養護習慣可以延長檯面的使用壽命，建議定期使用清水擦拭檯面，以避免髒污硬化難以清除。

如瓶罐、刀架等器具底部，易殘留液體或水垢。

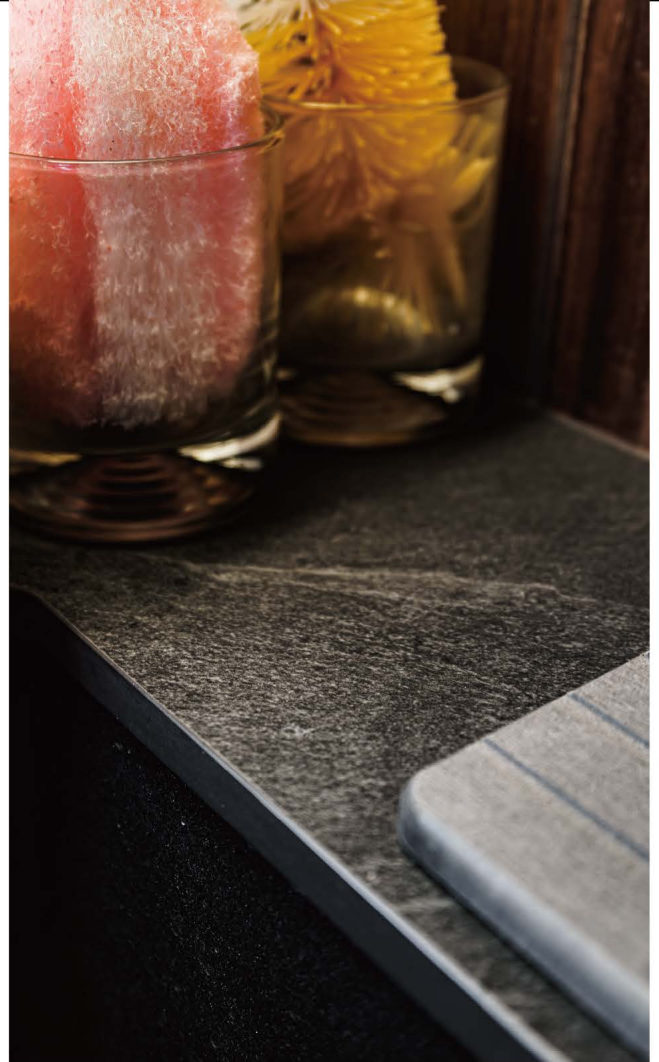


02

MAIN TAINANCE

在做檯面清潔時，請使用中性清潔劑，如需刷洗建議使用不沾鍋或細緻餐廚具專用菜瓜布。

請勿使用含有鋼絨材質、除焦垢的菜瓜布、科技泡棉、強酸、強鹼等...非用於食品及食品器材清潔的清潔劑進行檯面擦拭，以避免造成檯面的損傷和食品安全風險。



03

SUGGESTION

如需使用易染色之顏料產品，
或使用非建議的清潔劑，您可
以在每套LEVEL產品附贈的實
體樣塊進行測試。





如遇難以清除之頑強污垢，可嘗試以下幾種方式清潔。

■ 灰塵、油垢、口紅、蠟筆、奇異筆、原子筆、茶漬、咖啡漬、煙燻痕跡等
3M™ 魔利™ 萬用去污劑(圖一)

噴至髒污處靜置2分鐘後使用菜瓜布(不含研磨材質)擦拭即可



(圖一)

■ 金屬殘留物、除垢、除鏽、鉛筆、皂垢等
ECOLAB 檸檬去污膏(圖二)

將檸檬去污膏使用在髒污處並配合清水輕搓擦拭即可



(圖二)

■ 檯面殘膠、設備污垢廚房油污等
3M™ 天然除膠去污劑(圖三)

將除膠去污劑噴至髒污處靜置2分鐘後使用抹布擦拭即可



(圖三)

如有任何疑問，您可以聯繫義大利LEVEL總代理商-呈勳客服(LINE:@cheng-xu)詢問。





LEVEL針對產品做過不同測試與認證，並通過NSF-51 檢驗，食物烹飪領域最高級認證。

通過 UNI EN ISO 10545 14 2耐汙性試驗(24小時)，
UNI EN ISO 14614/1、UNI EN ISO10545/3 認證。

ASTM C373認證，板材吸水率 $\leq 0.1\%$ (檢測機構能測得的最小值)，
檯面具有不滲透性及不易吃色的特性。

GREENGUARD 黃金標準包括其他揮發性有機物的健康標準，並要求較低的VOC排放總量，
以確保產品可以在學校和醫療機構等環境中使用。



NSF(National Sanitation
Foundation)
美國國家衛生基金會
非營利性質的獨立組織



UNI(Ente Nazionale Italiano
di Unificazione)
義大利國家標準化協會
非營利性質協會



GREENGUARD
美國國家標準局ANSI授權予
綠色防護環境協會GEI制定、推廣



American Society for Testing
and Materials International
美國材料和試驗
協會國際組織





LEVEL

