

IKEA vilseleder om köksbänkar i sten

Varannan av IKEA:s säljare påstår att deras köksbänkar av stenmjöl och plast är bättre än köksbänkar i ren natursten. Detta är vilseledande och Sveriges Stenindustriförbund begär nu att IKEA utbildar sina köks säljare och slutar lura kökskonsumenterna.

"Bättre värmetålighet, mer hygieniskt och lättare att underhålla." Det är tre myter om IKEA:s "kompositstens" generella fördelar jämfört med natursten, som olika köks säljare hävdar när Sveriges Stenindustriförbund ställt frågor till 11 olika IKEA-varuhus runtom i landet.

– IKEA:s köks säljare är helt fel ute när de säger att deras kompositköksbänkar är bättre än köksbänkar i granit. Säljarna påstår en massa felaktigheter om kompositens fördelar framför den äkta varan, säger Kai Marklin, ordförande i Sveriges Stenindustriförbund.

Sveriges Stenindustriförbund anser att IKEA:s kompositbänkskivor har få fördelar för köksanvändarna jämfört med bänkskivor i natursten.

– När IKEA blandar plast i stenmjöl får de ett kompositmaterial som liknar natursten, men är sämre för miljön. Därför är det illa om den kan förväxlas med natursten. Miljöfrågorna är viktiga för konsumenterna, säger Kai Marklin.

IKEA:s köksbänkar består av 7 procent plast (akryl) och 93 procent stenmjöl och är därför mer energikrävande att tillverka än köksbänkar i ren natursten. Kompositmaterial är även problematiska ur återanvändnings- och återvinnings synpunkt.

Stenindustriförbundet begärde redan 2007 att IKEA skulle ändra sin marknadsföring av köksbänkar i "sten". Hösten 2012 och våren 2013 följde förbundet upp frågan. Man talade med köks säljare på 11 IKEA-varuhus, från Haparanda i norr till Malmö i söder, ringde upp IKEA:s kundtjänst och granskade butiksmaterial, broschyrer och webbplats.

Sveriges Stenindustriförbunds utsända ställde bland annat frågor om vad som skiljer IKEAS kompositköksbänkar från köksbänkar i natursten. Flera av IKEA:s köks säljare lyfte fram att deras köksbänkar är "porfria". Även i IKEA:s "råd vid användning" på deras webb lyfts "porfriheten" fram: "Bänkskivan har ett helgjutet toppskikt av 97% stenmjöl och 3% akryl. Det gör att ytan, till skillnad från en solid stenskiva, blir porfri och slät". Natursten har alltid mikroporer i ytskiktet, men Sveriges Stenindustriförbund anser att IKEA gör en stor sak av ett "icke-problem" för köksköparna.

– En köksbänk i exempelvis granit, gnejs eller diabas är underhållsfri, slät och väldigt tålig. Jämför man med köksbänkar i någon av dessa vanliga stensorter är talet om porer inte relevant. IKEA hjälper inte kökskunderna med sina råd, utan vilseleder dem, säger Kai Marklin.

Stenindustriförbundet uppmanar i ett brev IKEA att förtydliga sin marknadsföring av köksbänkar i kompositmaterial samt att bättre vägleda sina köks säljare kring vad man kan och inte kan säga till kunder. I brevet erbjuder man sig även att utbilda köks säljarna.

Här gav IKEA:s köks säljare felaktiga uppgifter om natursten: Bäckebo (Göteborg); Haparanda; Källered (Göteborg); Linköping; Malmö; Älmhult. Övriga IKEA-varuhus som Sveriges Stenindustriförbund varit i kontakt med och IKEA:s kundtjänst sade sig inte kunna tillräckligt om natursten för att göra en jämförelse med deras egna köksbänkar i komposit.

För ytterligare information,

Kai Marklin, ordförande
Sveriges Stenindustriförbund
Tel. 070-953 64 20

Felaktiga uppgifter från IKEA:s köksbänksäljare (i urval)

Nedan listas några citat med felaktiga uppgifter från IKEA:s köksbänksäljare, med Sveriges Stenindustriförbunds kommentarer. Kommentarererna har faktagranskats av professor Kurt Johansson, naturstensexpert och verksam vid SLU.

”Den (IKEA:s köksbänk) är klart starkare än huggen sten. Inga porer som det samlas partiklar i, man behöver inte behandla eller polera den som man måste göra med huggna.” (Kålleröd)

Stenindustriförbundets kommentar: En köksbänk granit har en mycket låg så kallad porositet (0,1-0,5 viktsprocent vattenabsorption) vilket gör den hygienisk och särskilt lämplig i kök. Inga kockar har behov av tätare köksbänkar. Köksbänkar i ”huggen sten” går inte att köpa på marknaden. Vid tillverkningen poleras stenen. Efter det är den totalt underhållsfri. Man behöver inte behandla en köksbänk i granit.

”Naturstenen tål endast 80 graders värme, mot IKEA:s köksbänkar som tål 200 grader. Naturstenen måste oljas in, det behöver inte IKEA:s köksbänkar i sten.” (Älmhult)

Stenindustriförbundets kommentar: En köksbänk i exempelvis granit tål minst 200 grader, i vissa fall upp till 600 grader. Varma kastruller går bra, men man bör aldrig lägga en så kallad baksten som upphettats i ugn på sin köksbänk i natursten (eller komposit). Det stämmer att flera stenföretag rekommenderar inoljning, men inoljning av natursten är inte nödvändig.

”Det finns enbart fördelar. De finns i ett stort antal färger, är lättare att hålla rena, har inte en massa djupa porer. Det går utmärkt att göra ren dem med stålull, vilket inte fungerar på vanliga granitskivor. Man kan göra uttag för både håll och vask i samma tremetersskiva, det fungerar inte på natursten. Sedan betalar man minst det dubbla för en så kallad granitskiva och får en sämre produkt.” (Bäckebo)

Stenindustriförbundets kommentar: En köksbänk granit har en mycket låg så kallad porositet (0,1-0,5 viktsprocent) vilket gör den hygienisk och särskilt lämplig i kök. Inga kockar har behov av tätare köksbänkar. Det finns små naturliga micro-porer i en granityta, men dessa påverkar inte rengöringen. Att använda stålull är onödigt. Man bränner ju inte fast saker i sin köksbänk, så det finns enklare sätt. Det fungerar att göra uttag för både håll och vask i samma tremetersskiva på flertalet granitsorter, dock vet vi att vissa företag begränsar längden till under 3 meter. Det finns både billiga och dyra köksbänkar i granit, säkert är vissa köksbänkar i granit billigare än IKEA:s köksbänkar i komposit.

”Våra köksbänkar är mycket bättre, för det finns inga porer i ytan. De är tätare och påverkas inte av smuts då det inte har porer.” (Malmö)

Stenindustriförbundets kommentar: En köksbänk granit har en mycket låg så kallad porositet (0,1-0,5 viktsprocent vattenabsorption) vilket gör den hygienisk och särskilt lämplig i kök. Inga kockar har behov av tätare köksbänkar. Det finns små naturliga mikro-porer i en granityta, men dessa påverkar inte rengöringen.

”Fördelen med komposit är att ytan på natursten är skrovlig och innehåller luftbubblor. Därför är kompositen mer hållbar. Den är slät och utan luftbubblor. Om man tappar en kryddburr kan naturstenen gå sönder på grund av luftbubblorna i ytan, men det kan inte kompositen. Kompositen är hårdare än sten. Kompositen är lättare på grund av att kärnan är av träfiber och skum och påverkar huset mindre.” (Haparanda)

Stenindustriförbundets kommentar: En köksbänk med polerad granityta är inte skrovlig och har inga luftbubblor! Enda skillnaden i ”kryddburrsexemplet” är att kryddburren troligen oftare går sönder om man tappar den på den något lite hårdare kompositstenen. Ja, en IKEA-köksbänk i komposit är en lättare konstruktion. En granit är något tyngre och stabilare, men påverkar inte huset på något sätt.

”Fördelen med en krossad sten är att om man tappar något hårt på skivan så kommer den inte att få så stor spricka eftersom sprickan bara fortsätter ett stycke, Vid natursten så blir sprickan längre...” (Linköping)

Stenindustriförbundets kommentar: En granitskiva tål vanligen att det tappas hårda föremål på den (de föremål som förekommer i ett kök). Kompositen och graniten likvärdiga i detta sammanhang.

Sveriges Stenindustriförbund är en branschorganisation vars medlemsföretag bryter, förädlar, monterar och importerar natursten. Medlemsföretagens kunder finns både inom offentlig och privat sektor. Medlemmarna omsätter cirka 1,3 miljarder kronor och sysselsätter cirka 1 200 personer. Se www.sten.se