

หลักเกณฑ์การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

อ่างล้างจานแกรนิต

เครื่องมือทำความสะอาด : ฟองน้ำ

วิธีการทำความสะอาด (ควรทำทุกวันหลังใช้งานเสร็จ)

- 1) หลังจากใช้งานเสร็จ จะมีคราบที่เหลือยู่บนพื้นผิวอ่างล้างจานที่เกิดจากการทำอาหารหรือเป็นคราบที่เกิดจากอาหาร เช่นซีอิ๊ว, น้ำส้มสายชู, น้ำพริก, กากกาแฟ เป็นต้น ให้นำน้ำลงในอ่าง ชัดอ่างล้างอ่างแล้วบีบน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนลงบนฟองน้ำ และขัดอ่างล้างอ่างเพื่อทำความสะอาดคราบ หลังจากทำความสะอาดแล้วให้ระบายน้ำสกปรก และใช้น้ำสะอาดเพื่อล้างอ่างล้างจาน และเช็ดอ่างไว้ด้วยผ้าสะอาดเพื่อลดคราบดำที่เกิดจากน้ำหรือคราบสบู่
- 2) ห้ามนำกระทะหรือหม้อกาแฟที่เพิ่งยกออกจากเตามาวางบนอ่างล้างจานโดยตรง เนื่องจากอุณหภูมิกระทะหรือหม้อกาแฟในเวลานั้นสูงได้ถึง 600-700 °C วิธีที่ถูกต้องคือวางกระทะหรือหม้อกาแฟพักไว้ก่อน เพื่อลดอุณหภูมิลงประมาณ 5-7 นาทีก่อนล้างทำความสะอาด
- 3) โลหะ (มีด, ส้อม, จาน, ฯลฯ) ที่ใช้เป็นประจำ เวลาล้างมักจะถูกลมของอ่างในระหว่างการล้างอยู่เป็นประจำ เนื่องจากอ่างล้างจานแกรนิตประกอบด้วยส่วนผสมที่มีหินควอตซ์สูง บนพื้นผิวของอ่างล้างจานทำให้ผลิตภัณฑ์นี้แข็งและแข็งแรง ลักษณะเฉพาะนี้อาจทำให้เกิดรอยต่างเนื่องจากถูโลหะอย่างต่อเนื่อง รอยขีดข่วนเป็นผลมาจากอนุภาคขนาดเล็กของโลหะ คุณสามารถทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและเครื่องมือทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้
- 4) คราบสกปรก: ใช้สารละลาย 50% และสามารถใช้น้ำได้ 50% ให้แช่สารละลายไว้ในอ่างล้างจาน 1 ชั่วโมงจากนั้นใช้ฟองน้ำขัด หลังจากทำความสะอาด ล้างอ่างล้างจานให้สะอาดด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง

คำแนะนำเบื้องต้นของการใช้งาน อ่างล้างจานแกรนิต

- 1) อย่าใช้สารทำความสะอาดขัดหรือแผ่นขัดสก๊อตไบรท์แบบแข็ง
- 2) อย่าเทน้ำมันลงในอ่างเพราะอาจทำให้ท่อระบายน้ำเสียรูปได้
- 3) การทำความสะอาดและล้างอ่างด้วยน้ำอุ่นช่วยทำให้การทำความสะอาดได้ดีขึ้น

Axia