

EVE

คู่มือการดูแลรักษา

ชิงค์ล้างจาน สแตนเลส

เรียน ท่านลูกค้าผู้มีอุปการคุณ

ทางบริษัทฯ ต้องขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านเลือกใช้ ซิงค์ล้างจานสแตนเลส แบรินด์ EVE การตัดสินใจของท่านเป็นความภาคภูมิใจและถือเป็นความสำเร็จของทีมงานเราเสมอ

เอกสารฉบับนี้เป็นเอกสารแสดงวิธีการดูแลรักษาซิงค์ล้างจานสแตนเลส ทางบริษัทฯ แนะนำให้ท่านอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียดและเก็บรักษาคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้วันข้างหน้า

ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

บริษัท สยามแมเนเจอร์ กรุ๊ป จำกัด

วิธีการดูแลรักษา ซิงค์ล้างจานสแตนเลส

เพื่อการดูแลรักษาซิงค์ล้างจานสแตนเลสให้สวยงาม คงทน และสามารถใช้งานได้อย่างยาวนาน ทางบริษัทฯ ขอแนะนำให้ท่านดูแลรักษา ล้างทำความสะอาดซิงค์ล้างจานด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดจาน (เจือจาง) ล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด และเช็ดด้วยผ้าสะอาดให้แห้งทุกครั้งหลังการใช้งาน

ข้อควรระวังและหลีกเลี่ยง

สแตนเลสสตีลเกรด 304 เป็นโลหะที่มีส่วนผสมของเหล็กกล้า (Fe) โครเมียม (Cr) นิกเกิล (Ni) และส่วนผสมอื่นๆ ในอัตราส่วนที่เหมาะสม มีคุณสมบัติที่ปลอดภัยต่อการใช้งานระดับ Food grade สามารถใช้หรือสัมผัสโดนอาหารได้อย่างปลอดภัย ทนทานต่อการเกิดสนิม อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าสแตนเลสสตีลเกรด 304 จะทนทานต่อการเกิดสนิม แต่หากใช้อย่างผิดวิธีหรือสัมผัสโดนสารเคมีที่มีความเป็นกรด-ด่างสูง ก็สามารถทำให้เกิดการกัดกร่อนต่อผิวสัมผัสสแตนเลสได้ ทางบริษัทฯ จึงแนะนำให้ผู้ใช้หลีกเลี่ยงการสัมผัสถูถูสารละลายและสิ่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

1. **หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดน ผงปูน น้ำปูน ผงยิปซัม สีทาบ้าน และทินเนอร์** โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ที่มีการก่อสร้างอยู่
2. **หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดนน้ำยาขัดห้องน้ำ หรือสารละลายกรดไฮโดรคลอริก** สารละลายเหล่านี้สามารถทำลายเนื้อผิวสแตนเลสได้แม้สัมผัสโดนแค่เพียงไอระเหย เนื่องจากสารละลายเหล่านี้มีความกัดกร่อนสูง
3. **หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดนแหล่งน้ำบาดาล** เนื่องจากน้ำบาดาลส่วนใหญ่จะมีหินปูนและสนิมเหล็กสะสมอยู่ ซึ่งมีความเป็นด่างสูง จึงอาจเป็นสาเหตุให้เกิดคราบน้ำ คราบตะกรัน เกาะอยู่บนผิวสแตนเลสได้
4. **หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดนน้ำทะเลหรือไอทะเล** ซึ่งมีส่วนผสมของเกลือที่มีความเป็นด่าง หากจำเป็นต้องใช้ซิงค์สแตนเลสบริเวณที่อยู่ใกล้ทะเล ควรพิจารณาซิงค์ล้างจานที่ผลิตจากสแตนเลสสตีลเกรด AISI 316 ซึ่งจะมีคุณสมบัติในการทนทานต่อการเกิดสนิมได้มากกว่า AISI 304
5. **หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดนสารละลายเป็นระยะเวลานาน** แม้ว่าจะเป็นสารละลายที่มีความเข้มข้นต่ำ เนื่องจากการเกิดปฏิกิริยา นอกจากจำเป็นต้องพิจารณาถึงความรุนแรงของสารเคมีแล้ว ยังมีความจำเป็นที่จะต้องพิจารณาในเรื่องของระยะเวลาด้วย ตัวอย่างเช่น หากทิ้งนมสดขังไว้ในซิงค์ล้างจานสแตนเลสเป็นเวลา 48 ชั่วโมง แม้นมสดจะไม่ได้มีความกัดกร่อนสูง แต่ด้วยระยะเวลาที่ยาวนาน ก็สามารถทำให้เกิดคราบได้

สารละลายเหล่านี้อาจก่อให้เกิดคราบที่ซิงค์ล้างจานสแตนเลสได้ และหากทิ้งไว้เป็นระยะเวลานาน ก็อาจทำให้เกิดการกัดกร่อนบริเวณฟิล์มที่เคลือบอยู่ที่ผิวหน้าของสแตนเลสได้ ซึ่งหากฟิล์มนี้ถูกทำลายลงแล้ว จะทำให้สารละลายซึมเข้าสู่เนื้อผิวด้านในและก่อให้เกิดสนิมได้ในที่สุด

วิธีการดูแลรักษา

1. ล้างทำความสะอาดซิงค์ล้างจานด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดจาน (เจือจาง) ล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด และเช็ดด้วยผ้าสะอาดให้แห้งทุกครั้งหลังการใช้งาน (สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีส่วนผสมของกรดไฮโดรคลอริก)
2. หากเกิดคราบสกปรก ให้ผสมน้ำส้มสายชูกับน้ำอุ่น เช็ดล้างทำความสะอาด ล้างออกด้วยน้ำเปล่า และเช็ดแห้งด้วยผ้าสะอาด
3. ห้ามใช้กรดกำมะถัน หรือ สารฟอกขาวในการทำความสะอาด ซิงค์ล้างจานสแตนเลสตีล
4. ห้ามใช้วัตถุเคมีหรือของแข็ง ขูดคราบสิ่งสกปรก เพราะอาจก่อให้เกิดรอยขีดข่วนบนซิงค์ล้างจานสแตนเลสได้