

CLEANING & CARE GUIDE

Stainless kitchen sink

คู่มือในการทำความสะอาดพร้อมวิธีการดูแลอ่างล้างจานสแตนเลส



Stainless steel is one of the most resilient materials available for a wide range of household and industrial users. Stainless steel sinks are made from nickel-bearing stainless steel. The mellow stain surface is compatible with decor and color scheme. It is Timeless and elegant, and like fine silver, its beautiful finish becomes lovelier with user and age, its chromium film is responsible for its resistance to rust and tarnish, and with proper care. This film can protect for many years. The integrity of the film can be damaged by dirt and other contaminants.

However, stainless steel must be kept clean. A quality stainless steel sink with proper care and maintenance. Will give you a lifetime service

Stainless steel is easy to clean. Washing with soap or mild detergent and warm water followed by clean water rinse is usually quite adequate for domestic and architectural equipment. An enhanced appearance will be achieved if the cleaned finally wiped dry. Specific methods of cleaning are as is below table.

Chlorides:

Today chlorides are found in most soap, detergents, bleached and cleansers, it can be aggressive to stainless steel; however, chlorides are very water-soluble; therefore, through rising of your sink after each user to remove any chlorine residue and a weekly scouring is all that is required to keep your sink looking bright and shiny.

Scratched:

Like many metallic surfaces, your stainless-steel sink will scratch. These are merely usage scratches and over time will blend into the overall finish of your sink.

Water Quality:

The quality of your water can affect your sink's appearance. If your water has high iron content, a brown surface stain can form on sink giving the appearance of rust. Additionally, in area with high concentration of materials or with over softened water. A white film may develop on the sink. To combat these problems, we suggest that the sink be towel dried after use and again on weekly basis, the sink should be cleaned.

Food:

Heavy salt concentration or food containing high levels of salt should not be allowed to dry on the sink surface. Rinse your sink thoroughly after use.

Cutting:

Your sink is designed to serve as many things but should not be used as a cutting board or chopping block. This type of use will lead to deep scratches in the sink finish

สแตนเลสสตีลเป็นหนึ่งในวัสดุที่มีความยืดหยุ่นสูงที่สุดสำหรับผู้ใช้ในครัวเรือนและในโรงงานอุตสาหกรรม อ่างสแตนเลสทำจากสแตนเลสที่มีนิกเกิลเป็นส่วนผสม พื้นผิวที่เงางามกลมกลึงกับการตกแต่งกับหลากหลายโทนสี ทนทาน เหนือกาลเวลาและสง่างามเช่นเดียวกับเงินชั้นดีที่สวยงามมากขึ้นตามอายุการใช้งาน

ฟิล์มโครเมียมทำหน้าที่ต้านทานการเกิดสนิมและคราบหมองไต้นานหลายปีหากมีการดูแลที่เหมาะสม ซึ่งความสมบูรณ์ของฟิล์มนี้อาจเสียหายได้จากสิ่งสกปรกและสารปนเปื้อนอื่น ๆ

อย่างไรก็ตามสแตนเลสสตีลต้องรักษาความสะอาด คุณภาพของอ่างสแตนเลสจะขึ้นอยู่กับ การดูแลและการรักษาที่เหมาะสมตลอดอายุการใช้งาน

แดนเลสทำความสะอาดได้ง่ายด้วยการล้างด้วยสบู่หรือผงซักฟอกอ่อนๆ และน้ำอุ่นแล้วล้างตามด้วยน้ำสะอาดก็เพียงพอสำหรับอุปกรณ์ในบ้านทั่วไปและหากต้องการยกระดับการดูแลควรเช็ดให้แห้งหลังทำความสะอาด วิธีทำความสะอาดเฉพาะสามารถศึกษาได้ตามตารางด้านล่าง

คลอไรด์ :

จะพบมากในสบู่ ผงซักฟอก สารฟอกขาว และน้ำยาทำความสะอาด คลอไรด์ มีฤทธิ์รุนแรงต่อสแตนเลสสตีล อย่างไรก็ตามคลอไรด์สามารถละลายน้ำได้ดี ดังนั้นหลังจากทำความสะอาดขจัดคราบ ควรล้างอ่างล้างจานของคุณเพื่อขจัดสารคลอไรด์ตกค้าง และขจัดสิ่งสกปรกทุกสิ่งปดาร์ เพื่อให้อ่างของคุณดูสดใสและเงางาม

รอยขีดข่วน :

เช่นเดียวกับพื้นผิวโลหะ อ่างสแตนเลสสตีลของคุณจะเกิดรอยขีดข่วนได้จากการใช้งานและเมื่อเวลาผ่านไปรอยขีดข่วนจะผสมกลมกลืนไปกับพื้นผิวอ่าง

คุณภาพน้ำ :

คุณภาพของน้ำที่ใช้มีผลต่อลักษณะของอ่างล้างจาน หากในน้ำมีปริมาณธาตุเหล็กสูงจะทำให้อ่างล้างจานมีคราบสีน้ำตาลบนผิวอ่างและสามารถทำให้เกิดสนิมได้ นอกจากนี้ในพื้นที่ ที่น้ำมีความเข้มข้นของแร่ธาตุสูงจะทำให้เกิดคราบขาวบนอ่างล้างจาน แนะนำให้ใช้ผ้าขนหนูเช็ดให้แห้งหลังจากการใช้งานทุกครั้งและควรทำความสะอาดอ่างล้างจานทุกสัปดาห์

อาหาร:

ควรล้างอ่างล้างจานให้สะอาดหลังจากใช้งานทุกครั้ง ไม่ควรปล่อยให้เกลือหรืออาหารที่มีความเข้มข้นของเกลือในปริมาณสูงแห้งบนพื้นผิวอ่างล้างจาน อ่างล้างจานให้สะอาดหลังการใช้งาน

การหั่น:

อ่างล้างจานของนี้ออกแบบมาเพื่อใช้งานได้หลากหลาย แต่ไม่ควรใช้รองหั่นอาหารบนพื้นผิวอ่างล้างจานแทนเขียงโดยตรงเพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วนลึกบนผิวอ่างล้างจาน

Maintenance & Care

Routine Cleaning All finishes	Soap or mild detergent and water (prefer warm)	Sponge, Rinse with clean water, wipe dry if necessary, and Follow polish lines.
Fingerprints All finishes	Soap and warm water or organic solvent (e.g. acetone, alcohol)	Use rag, sponge, or fiber brush (soft nylon or natural bristle. An old toothbrush can be useful) Rinse well with clean water and wipe dry. Follow polish lines.
Lime Deposits from Hard Water	Solution of one part vinegar to three-part water.	Soak in solution then brush to loosen. Rinse well with clean water.
Oil or Grease Marks.	Organic solvents (e.g alcohol. methylated spirits, proprietary safety solvents) Baked on grease can be softened beforehand with ammonia.	Clean after with soap and water, rinses with clean water and dry. Follow polish lines.
Rust and other corrosion Products. embedded or Adhering to "Free Iron"	Rust stains can be removed by adding one part of nitric acid to nine parts of warm water. Leave for 30 to 60 minutes, wash with plenty of water, and flush any drains thoroughly. See also the previous section on passive	Rinse well with clean waste. Wear a rubber glove, mix the solution in a glass container, and be very careful with the acid cleaners.
Routine Cleaning of Boat fittings.	Frequent washing down with fresh water.	Washing is recommended after each time the boat is used in saltwater.
Cooking pot Boiled Dry.	Remove burnt food by soaking it in hot water with detergent, baking soda, or ammonia.	Afterward clean and polish, with a mid-abrasive if necessary. See comments re steel wool.
Dark Oxide from welding of heart treatment.	Picking Plate or Picking solutions are given on the previous page.	Must be carefully rinsed and use care in hand drilling (see Precautions for acid cleaners.
Scratches on Polished (Satin) Finish	Slight scratches use impregnated nylon pad. Polish with scurf is dressed with iron-free abrasives for deeper scratches. Follow polish lines. Then Clean with soap or detergent for routine cleaning.	Do not use ordinary steel wool-iron particles that can become embedded in stainless steel and cause future surface problems. Stainless steel and Scotch-Brite scouring pads are satisfactory.

ปัญหา	การทำความสะอาด	คำแนะนำ
การทำความสะอาดประจำ	ใช้สบู่หรือน้ำยาอ่อนๆผสมน้ำอุ่น	ใช้ฟองน้ำล้างออกด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้งไปตามลายเส้นของสแตนเลส
คราบที่เกิดจากรอยนิ้วมือ	ใช้น้ำสบู่, น้ำอุ่น, หรือตัวทำละลายอินทรีย์ เช่น อะซิโตน, แอลกอฮอล์, หรือ เมทิลแอลกอฮอล์	ล้างออกด้วยน้ำสะอาด และ เช็ดให้แห้งไปตามแนวแนวขีด
คราบตะกรันสะสมจากน้ำกระด้าง	ใช้น้ำส้มสายชู 1 ส่วน ต่อน้ำ 3 ส่วน	ทำการแช่น้ำสารละลายใช้แปรงขัดทำความสะอาดแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
คราบน้ำมันหรือ จาระบี	ตัวทำละลายอินทรีย์ เช่น อะซิโตน, แอลกอฮอล์, เมทิลแอลกอฮอล์หรือตัวทำละลายที่ปลอดภัย สามารถชะลอการเกิดคราบไขมันด้วยแอมโมเนีย	หลังจากทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่แล้ว ให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้งตามลายเส้นของสแตนเลส
คราบสนิมและผลิตภัณฑ์อื่นๆ รวมถึง คราบการกัดกร่อน	คราบสนิม สามารถลบออกได้โดยการเติมกรดไนตริกผสมลงในน้ำอุ่น 1 ต่อ 9 ส่วนแล้วทิ้งไว้ 30-60 นาทีและล้างออกด้วยน้ำสะอาด	ควรสวมถุงมืออย่างผสมสารละลายในภาชนะแก้วอย่างระมัดระวัง (ดูข้อควรระวังในการทำความสะอาดด้วยสารที่มีฤทธิ์เป็นกรด)
การทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้บนเรือ	ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่าบ่อยๆ	ล้างทำความสะอาดทุกครั้งเมื่อสัมผัสกับน้ำเค็ม
หม้อต้มอาหาร	ล้างคราบที่เกิดจากการเผาไหม้โดยนำภาชนะแช่น้ำร้อนผสมด้วยผงซักฟอก, เบกกิ้งโซดา , หรือ แอมโมเนีย	ทำความสะอาดและขัดโดยใช้ ฟลอยขัดโลหะขัดเงาเมื่อ จำเป็น
รอยดำจากการเชื่อมหรือการรักษาความร้อน	ล้างด้วยสารละลายที่มีฤทธิ์เป็นกรดเจือจาง	ระมัดระวังกรณาดูข้อควรระวังสำหรับการใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกรด
รอยขีดข่วนบนพื้นผิว	รอยขีดข่วนเล็กน้อยให้ใช้ฟองน้ำในลอนขัด และแต่งด้วยวัสดุขัดเหล็กขัดตามเส้นแนวขีดเพื่อให้รอยขีดข่วนลึกขึ้น จากนั้นทำความสะอาดด้วยสบู่หรือผงซักฟอกตามปกติ สำหรับรอยขีดข่วนลึกให้ขัดตามแนวเส้นสแตนเลส	ห้ามใช้ฟลอยขัดโลหะขัดเพราะจะทำให้เศษผงเหล็กฝังในเนื้อสแตนเลสซึ่งจะทำให้เกิดปัญหากับพื้นผิวมากขึ้น



Precaution:

- It is best to rinse sinks thoroughly after each use. Thorough rinsing can be done by running the water for a few minutes and rubbing the cleaned area with a sponge
- Avoid exposing the sink to strong chemicals, such as paint removers, oven cleaners, etc. If contact occurs quickly, flush the surface with water.
- Run the cold water when pouring boiling water into sinks to try to minimize the temperature
- Towel dry after each use to prevent mineral deposits from building up on the surface of the sink
- Scrub the sink once a week, being sure to rub in the direction of the satin finish line

- Do not allow food or beverage residue, metal canned products, or mild steel or cast iron cookware to remain on the surface for long periods as this can result in permanent staining of the sink.
- Do not cut directly on sink surfaces.
- Do not set hot pans directly into sinks.
- Do not scour the sink across the satin finish lines. Scouring across the satin finish lines can damage the original sink finish.
- Do not use drain cleaning products that contain sulfuric or hydrochloric acid.
- Do not leave standing solutions of chlorine bleach and water in the sink for extended periods. Chlorides, which are found in most soaps detergents bleaches
- Do not use a steel wool pad to clean the sink, Steel wool pads tend to break apart and small particles of steel can become embedded in the sink surface, that steel particle will rust and will give the appearance that the sink will be rusting itself.
- Do not leave wet sponges, cloths, or cleaning pads on the sink. This can lead to surface rust.



ข้อควรระวัง

- ควรล้างทำความสะอาดอ่างล้างจานทุกครั้งหลังใช้งาน โดยใช้น้ำเปล่าเพียงเล็กน้อยแล้วถูบริเวณที่ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำ
- ควรหลีกเลี่ยงสารเคมี เช่น สี น้ำยาทำความสะอาด เตาอบ เป็นต้น หาก น้ำยาสัมผัสพื้นผิว ให้รีบล้างด้วยน้ำสะอาด
- เมื่อมีการเทน้ำเดือดลงในอ่างล้างจานควรรินน้ำเย็นตามเพื่อเป็นการลดอุณหภูมิ
- ควรใช้ผ้าขนหนูเช็ดให้แห้งทุกครั้งหลังการใช้งานเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบตะกอนสะสมบนผิวอ่างล้างจาน
- ควรทำการขัดอ่างล้างจานสัปดาห์ละครั้งโดยให้ขัดไปทิศทางเดียวกันตามลายเส้นของสแตนเลส
- อย่าปล่อยให้เศษอาหารหรือเครื่องต้ม, ผลิตภัณฑ์กระป๋องโลหะ หรืออุปกรณ์เครื่องครัวที่มีส่วนผสมของเหล็ก ค้าง อยู่บนพื้นผิวเป็นเวลานานเพราะอาจทำให้อ่างล้างจานเปลี่ยนสีและเป็นคราบถาวรได้
- อย่าหันอาหารบนพื้นผิวอ่างล้างจานโดยตรง
- อย่าตั้งกระทะร้อนๆลงในอ่างโดยตรง
- อย่าขัดผิวอ่างในแนวขวางอาจทำให้พื้นผิวอ่างเดิมเสียหายได้ ควรขัดไปตามลายเส้นของสแตนเลส
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ระบายน้ำที่มีกรดกำมะถันหรือกรดไฮโดรคลอริก
- ทิ้งสารละลายคลอรีนและน้ำไว้ในอ่างล้างจานเป็นระยะเวลานาน คลอรีนจะพบได้ใน สบู่, ผงซักฟอก, สารฟอกขาว และน้ำยาทำความสะอาดที่กัดกร่อนสแตนเลส หากปล่อยให้ทิ้งไว้นานเกินไปอาจจะสามารถกัดกร่อนพื้นผิวได้
- อย่าใช้ฝอยขัดโลหะขัดทำความสะอาดอ่างล้างจาน เพราะเศษเหล็กในฝอยขัดหม้ออาจฝังอยู่ในพื้นผิวซึ่งอาจเกิดสนิมขึ้น และทำให้อ่างล้างจานเกิดสนิมขึ้นเองได้
- อย่าทิ้งฟองน้ำเปียก, ผ้า หรือ แผ่นทำความสะอาดในอ่างล้างจาน เพราะสิ่งนี้อาจทำให้เกิดสนิมที่ผิวได้



www.hafelethailand.com

Contact Us to Learn More

Address

57 Soi Sukhumvit 64, Sukhumvit Rd., Phrakanong Tai,

Phrakanong, Bangkok 10260

Tel. +66-2-768-7171 Fax. +66-2-741-7272

HÄFELE (THAILAND) LIMITED