

روش صحیح تمیز کردن سینک ظرفشویی



تمیز کردن سینک ظرفشویی - در این مطلب به شیوه های صحیح تمیز کردن سینک اشاره می شود که بی گمان برای هر روزتان مفید است. هر نوع ماده غذایی از میوه گرفته تا سبزی و گوشت و هم چنین ظروف و دستمال ها در سینک آشپزخانه شسته می شود. از این رو برای از بین بردن باکتری ها و میکروب ها لازم است سینک را به طور منظم تمیز کنید. انواع مختلف سینک ها به مواد شوینده متفاوتی نیاز دارد. اما یک تمیزکاری ساده مانع از تجمع میکروب خواهد شد. در این مطلب به شیوه های صحیح تمیز کردن سینک اشاره می شود که بی گمان برای هر روزتان مفید است.

سینک های فولادی ضدزنگ

این نوع سینک هر بار پس از استفاده باید کاملاً تمیز شود. زیرا اسید و نمک اثر مخربی روی جنس این نوع سینک دارد. بنابراین مواد غذایی حاوی اسید و نمک را نباید روی سینک به حال خود گذاشت. برای تمیزکاری روزانه از صابون یا مایع ظرفشویی ملایم و اسفنج استفاده کنید. از شیشه پاک کن هم می توان استفاده کرد . هر بار پس از استفاده از صابون یا تمیز کننده شیشه، سینک را با پارچه خشک کنید . اگر سینک لکه داشت از پارچه آغشته به سرکه استفاده کنید. برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطح سینک هنگام تمیزکاری از سفید کننده ، آمونیاک و سیم پرهیز کنید. برای از بین بردن لکه ها سینک را مرطوب کنید و جوش شیرین روی آن بپاشید سپس با اسفنج بکشید.

سینک از جنس سرامیک

این نوع سینک با ماده تمیز کننده به صورت ژل یا کرم تمیز می شود یادآوری می شود که برای پیش گیری از خراشیدگی هنگام تمیزکاری از سیم استفاده نکنید.

شیرآلات و دستگیره ها

این لوازم با مایع کفی به آسانی تمیز می شود در صورت باقی ماندن رد انگشت یا لکه های آب، از پارچه آغشته به سرکه سفید استفاده کنید. سرکه علاوه بر تمیزکاری، ضدعفونی کننده نیز می باشد.