CHEF'S

Smart Kitchen Faucet

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHẬU RỬA BÁT

User manual kitchen sink



CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ GIA DỤNG CHÂU ÂU

Đ/c: Số 122/168 Kim Giang, Đại Kim, Định Công, Hà Nội, Việt Nam

ĐT: 024 3559 0287 / Website: www.chefs.com.vn

CÁCH CHĂM SÓC CHẬU RỬA BÁT INOX

KHÔNG NÊN LÀM

- Để lại cặn thức ăn, đồ uống hoặc các sản phẩm đóng hộp bằng kim loại trên bề mặt chậu rửa.
- Để lại vết nước, dụng cụ nấu nướng bằng thép hoặc đồ dùng trong chậu rửa trong thời gian dài.
- Sử dụng bùi nhùi thép cọ mạnh vào bề mặt chậu.
- Đặt chảo/nồi đang nóng hoặc các dụng cụ nhà bếp khác trực tiếp vào chậu rửa.
- Để thảm cao su, bọt biển hoặc miếng lau chùi trong chậu rửa qua đêm.
- Sử dụng chất tẩy rửa mạnh có chứa axit Sufurix hoặc hydrochlorix.
- Để chậu rửa tiếp xúc với nguồn nước có chứa kim loại nặng khiến chậu bị phai màu, rỉ sét.
- Sử dụng vật dụng sắc nhọn chế biến thực phẩm trực tiếp trên bề mặt chậu rửa.

NÊN LÀM

- Làm sạch chậu rửa bát hàng ngày bằng cách sử dụng xà phòng nhẹ, nước sạch và lau khô.
- Thường xuyên vệ sinh chậu bằng cách chà nhẹ khăn vải mềm theo hướng các đường vân để làm sạch.
- Làm sạch mọi cặn khoáng tích tụ theo thời gian bằng dung dịch giấm, nước hoặc dung dịch làm sạch hữu cơ, sau đó xả sạch bằng nước.
- Sử dụng những chất mài mòn nhẹ như miếng bọt biển (mặt nhám) chà theo hướng đường vân để loại bỏ những vết bẩn cứng đầu.
- Giữ chậu rửa luôn khô ráo, hạn chế nước đọng vì điều này có thể gây ra sự tích tụ cặn khoáng, có thể ảnh hưởng đến hình thức bề mặt của chậu rửa (ố vàng).
- Để hệ thống siphon hoạt động tốt, giảm tắc nghẽn, bạn nên thường xuyên kiểm tra và tháo các bộ phận bát rác để vệ sinh. Đặc biệt là mùa đông, cần sử dụng nước nóng để hạn chế sự lắng đọng của dầu mỡ thành khối gây tắc nghẽn.

CÂU HỎI/GIẢI ĐÁP XOAY QUANH CHẬU RỬA BÁT INOX

Dưới đây, **CHEF'S** gửi đến bạn đọc 10 câu hỏi và giải đáp xoay quanh chậu rửa bát chất liệu inox giúp bạn sử dụng, chăm sóc và bảo dưỡng đúng cách, mang lại trải nghiệm sử dụng tiện nghi

1. Tại sao chậu rửa bát inox lại được ưa chuộng đến vậy ?

Inox hay còn gọi là thép không gỉ, vật liệu được lựa chọn đáng tin tưởng nhất cho chậu rửa bát nhà bếp vì một số lý do sau:

(1): Thép không gỉ có độ bền cao hơn chất liệu sứ và gang nên không bị sứt mẻ, hay nứt vỡ, giúp giữ được độ sáng bóng lâu hơn trong khi các vật liệu khác sẽ cũ đi.

(2): Thép không gỉ sẽ không bị hiện tượng gỉ, ố hoặc phai màu vì có lớp bề mặt hoàn thiện cao, khả năng chống trầy xước tốt. Vì vậy, chậu rửa bát inox vẫn giữ được độ sáng bóng khi được làm sạch đúng cách bằng chất tẩy rửa gia dụng và khăn mềm.

(3): Thép không gỉ rất giàu Crom và Niken; trong khi Crom làm tăng độ cứng và khả năng chống mài mòn cho chậu rửa, còn Niken làm tăng độ bền và khả năng phục hồi vết lõm.

(4): Thép không gỉ có độ bền, tính đàn hồi và linh hoạt tốt nên hạn chế nứt vỡ khi va chạm giữa ly, bát đĩa vào chậu rửa bát.

2. Tại sao bề mặt chậu rửa bát có hoa văn sau nhiều năm ?

Dấu vết hoa văn là do chậu rửa bát bị trầy xước khi bề mặt tiếp xúc trực tiếp với bàn chải thép hoặc bàn chải kết cấu thô ráp.

Biện pháp:

Để khắc phục điều này, hãy sử dụng vải sạch, mềm hoặc chất tẩy rửa trung tính để làm sạch chậu rửa, tránh sử dụng bàn chải thép hoặc bàn chải có kết cấu thô ráp.

3. Tại sao dưới đáy chậu rửa lại xuất hiện kết tủa khoáng chất ?

Hiện tượng kết tủa khoáng chất dưới đáy chậu rửa bát là do nguồn nước không đảm bảo, kết hợp việc lưu trữ nước trong thời gian dài sẽ gây ra.

Biện pháp:

Trong trường hợp này, bạn hãy sử dụng nguồn nước đảm bảo hơn, sau khi sử dụng xong, hay xả hết nước trong chậu rửa bát.

Nếu lượng khoáng chất bị kết tủa lâu ngày, sẽ ảnh hương trực tiếp bề mặt chậu, bạn có thể sử dụng dung dịch giấm nồng độ thấp để loại bỏ cặn, sau đó dùng nước sạch làm sạch hoàn toàn. Cuối cùng, lau khô bề mặt bồn rửa.

4. Vai trò của việc tiêu âm là gì ?

Trong quá trình sử dụng, nước xả xuống chậu hoặc những vật dụng va chạm vào thành chậu sẽ sinh ra tiếng ồn, gây ra âm thanh khó chịu cho người dùng. Vì vậy việc tiêu âm có vai trò rất qua trọng.

Để tiêu âm tốt, bề mặt dưới chậu rửa bát sẽ được trang bị thêm miếng đệm cao su có khả năng hấp thụ âm thanh và bên ngoài được tăng cường lớp sơn chống ẩm, giúp cắt bỏ âm thanh để đạt được hiệu quả.

5. Làm sạch chậu rửa inox như thế nào ?

Chậu rửa bát chất liệu inox rất dễ làm sạch, bạn có thể nhanh chóng loại bỏ dấu vân tay, bụi bẩn và các vết bẩn thông thường chỉ bằng cách chà xát bằng vải sạch mềm, ẩm và lau khô. Đối với những vết bẩn cứng đầu hoặc vết dính như dầu mỡ bị cháy, vụn thức ăn khô, vết chè và vết cà phê … Hãy sử dụng những biện pháp làm sạch như: chanh tươi, giấm, muối, bak-ingsoda hoặc những chế phẩm làm sạch chuyên dụng dành cho chậu rửa bát inox.

Lưu ý: Không được sử dụng những chất tẩy rửa có hoạt tính cao.

6. Bảo dưỡng chậu rửa inox cần những gì ?

Chỉ nên sử dụng chất tẩy rửa nhẹ thông thường và vải mềm để vệ sinh chậu rửa. Hãy chú ý hơn đến chất “fluoride” trong các sản phẩm gia dụng, thuốc tẩy, thực phẩm, chất tẩy rửa bạc, lưu huỳnh và các sản phẩm tẩy rửa axit clohydric có khả năng gây ăn mòn trên bề mặt chậu rửa và siphon.

7. Tại sao một số vết rỉ sét có thể xuất hiện trên chậu rửa ?

VẾT RỈ SÉT CÓ THỂ XUẤT HIỆN TRÊN BỀ MẶT CHẬU RỬA BÁT CÓ THỂ DO NHỮNG NGUYÊN NHÂN SAU:

(1) Khi trang trí nhà bếp, có một số vật dụng như bu lông, bê tông, mạt sắt, mẩu hàn và vết bẩn rơi vào trong/trên bề mặt chậu rửa, nếu không làm sạch càng sớm có thể phát sinh một số nấm mốc, rỉ sét trên chậu rửa.

(2) Bên trong những đường ống làm bằng gang, kẽm hoặc kim loại có thể có nhiều nước bi rỉ sét bên trong, nếu nước này tiếp xúc với chậu rửa trong một thời gian, có thể sinh ra một số vết nấm mốc, rỉ sét trên bề mặt chậu.

(3) Dao làm bếp, dụng cụ mở nắp chai, nắp chai rượu, v.v… được làm bằng thép nếu đặt trên chậu rửa tiếp xúc trong thời gian dài và có thể bị hiện tượng rỉ sét.

(4) Khi chế biến thực phẩm, sử dụng dao, kéo để cắt, mài, ma sát trực tiếp trên bề mặt chậu rửa có thể sinh ra những vết xước. Sau quá trình tiếp xúc với nước, những vết xước đó sẽ phát sinh thành vết rỉ sét, gây mất thẩm mỹ và ảnh hưởng thẩm mỹ chậu rửa.

(5) Một số chất tẩy rửa hóa học, nước sốt, muối, nước ép thực phẩm và trái cây hoặc rau quả thối rữa, v.v… có chứa axit đóng vai trò tác động mạnh mẽ trong việc ăn mòn bồn rửa. Nếu không làm sạch càng sớm, nó có thể phát sinh một số nấm mốc và rỉ sét trên bồn rửa.

BIỆN PHÁP XỬ LÝ:

(1): Tốt hơn hết bạn nên sửa / lắp đặt bồn rửa bát sau khi trang trí nhà bếp. Trước khi sửa / lắp đặt, hãy làm sạch nước đọng lâu ngày ra khỏi đường ống. Sau khi làm xong, hãy làm sạch và lau khô bồn rửa bát thật kỹ.

(2): Vui lòng làm sạch và lau khô bồn rửa sau mỗi lần sử dụng, không để lại đồ bẩn và vết nước.

(3): Không đặt dao làm bếp, dụng cụ mở nắp chai trên bồn rửa trong thời gian dài. Không dùng bi thép cọ rửa bồn rửa hoặc cắt các vật dụng trên bồn rửa.

(4): Không được sử dụng dao, vật dụng cứng, sắc nhọn để chế biến thực phẩm trực tiếp trên bề mặt chậu. Thay vào đó hãy sử dụng thớt đúng kỹ thuật.

(5): Nếu xuất hiện vết rỉ sét hoặc nấm mốc trên bồn rửa, hãy phết kem đánh răng lên điểm rỉ sét hoặc nấm mốc, sau đó dùng khăn lau sạch.

8. Tại sao chúng ta cần tấm cao su và lớp sơn lót ?

Dưới đáy và thành chậu được dám một tấm cao su có tác dụng giảm tiếng ồn, kết hợp cùng lớp sơn lót để ngăn chặn sự ngưng tụ hơi nước (hiện tượng đổ mồ hôi) và duy trì nhiệt độ nước khi ngâm bát đĩa.

9. Độ ẩm trong khoang tủ bếp có ảnh hưởng đến bồn rửa bát không ?

Nếu không khí bên trong khoang tủ bếp quá ẩm ướt, không khí lưu thông kém sẽ tạo điều kiện cho hơi nước ngưng tụ dưới đáy bồn rửa, điều này có thể thấy rõ hơn khi thời tiết chuyển trang thái nồm ẩm (không khí đạt đến mức bão hòa) hoặc đặt đồ đông lạnh trực tiếp trong lòng bồn rửa. Nếu tình trạng này tiếp diễn, theo thời gian sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến thẩm mỹ và chất lượng bồn rửa bát.

10. Chậu rửa inox có dùng nam châm phân biệt được không ?

Mặc dù hiện nay có nhiều loại vật liệu thép không gỉ, chậu rửa của **CHEF'S** được làm bằng vật liệu thép không gỉ chất lượng cao có khả năng chống từ hóa. Khi toàn bộ bề mặt kéo căng, bị ép và uốn cong, sau đó là tinh thể kim loại từ khả năng chống từ hóa của cấu trúc Austenitic có thể được chuyển thành từ tính của cấu trúc Martensitic hoặc cấu trúc Ferritic, càng uốn cong thì từ tính sẽ càng mạnh (ví dụ: góc của chậu rửa). Tất cả những vấn đề này sẽ không ảnh hưởng đến khả năng chống gỉ và tuổi thọ của chậu rửa, bạn có thể yên tâm sử dụng sản phẩm của Kluger. Theo thời gian, từ tính dần yếu đi hoặc thậm chí biến mất.



CHẬU RỬA BÁT INOX SẼ KHÔNG
HOẶC CÓ TÁC ĐỘNG YẾU ĐẾN SỨC HÚT CỦA NAM CHÂM

Chậu rửa bát **CHEF'S** được thiết kế với sự tinh tế, hiện đại và phù hợp với mọi phong cách nội thất và không gian bếp. Chất liệu POSCO 304 cao cấp cùng bề mặt LINEN độ hoàn thiện tốt của chậu **CHEF'S** đảm bảo tính thẩm mỹ và độ bền, đồng thời giúp tiết kiệm thời gian và công sức trong quá trình rửa bát hàng ngày.

Để có những trải nghiệm thực tế sản phẩm chậu vòi bếp **CHEF'S**, Quý Khách hàng đến địa chỉ Showroom / Đại lý gần nhất thuộc hệ thống phân phối chính hãng của **CHEF'S**

CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ GIA DỤNG CHÂU ÂU

Đ/c: Số 122/168 Kim Giang, Đại Kim, Định Công, Hà Nội, Việt Nam

ĐT: 024 3559 0287 / Website: www.chefs.com.vn