



فروش انواع لوله و اتصالات و همچنین تأسیسات ساختمانی

تمیز کردن انواع سینک



اگر می‌خواهید سینک آشپزخانه شما بدون لک و درخشان باشند
با ما در این مقاله همراه باشید چون قصد داریم شما را با ۱۰
روش طلایی تمیز کردن سینک ظرفشویی آشنا کنیم.

مدت زمان مطالعه: ۷ دقیقه

[لینک این مقاله در سایت احمدی پایپ](#)

گروه نویسندگان احمدی پایپ

www.ahmadipipe.com

سینک‌ها جز محبوب‌ترین و مهم‌ترین وسایل موجود در محیط آشپزخانه محسوب می‌شوند اما توجه داشته باشید که نحوه نگهداری و شستشوی سینک در حفظ زیبایی و ماندگاری آن بسیار مؤثر می‌باشد. همچنین شستشو باید متناسب با نوع سینک باشد چرا که برخی از سینک‌ها را می‌توانید با مقداری آب و مایع شوینده تمیز کنید در حالی که برای برق انداختن برخی دیگر نیاز به رعایت یک سری نکات دارید. با این مطلب همراه باشید در ادامه به تمیز کردن انواع مختلف سینک در جنس‌های مختلف می‌پردازیم.

تمیز کردن انواع سینک

۱. سینک مسی
۲. سینک آلومینیومی
۳. سینک نسوز
۴. سینک چینی
۵. سینک اکریلیک
۶. سینک گرانیته
۷. سینک استیل
۸. سینک سرامیکی
۹. سینک‌های آهنی و فلزی
۱۰. سینک گرانیته کامپوزیت



سینک مسی

سینک‌های مسی و ضد میکروب جزو بهداشتی‌ترین سینک‌ها محسوب می‌شوند. برای شستشوی این نوع سینک می‌توانید از یک دستمال، صابون یا مایع ظرفشویی استفاده کنید. سینک‌های مسی در برابر اسیدها بسیار آسیب پذیر هستند. اسیدها در شوینده‌ها و برخی از غذاها همچون گوجه فرنگی و مرکبات وجود دارد بنابراین بعد از اینکه سینک در تماس با اسیدها قرار گرفت شما باید آب کافی برای شستن سینک به کار ببرید. برای تمیز کردن سینک مسی از لیمو، پاک کننده‌های سخت و آمونیاک استفاده نکنید.

سینک آلومینیومی

سینک آلومینیومی به طور مداوم باید تمیز شود و برای تمیز کردن آن می‌توانید از مایع ظرفشویی استفاده کنید. برای شستشوی سینک از سفید کننده استفاده نکنید چرا که باعث جابجایی لک در برخی از سطوح سینک می‌شود البته سیاه شدن رنگ سینک را به دنبال خواهد داشت. همچنین

برای از بین بردن لکه‌هایی که بر روی سینک آلومینیومی ماندگار شده‌اند می‌توانید از براکس استفاده کنید. براکس یک نمک معدنی حاوی اسیدبوریک است.



سینک نسوز

سینک‌های نسوز از جنس چینی سرامیک هستند، البته سینک‌های نسوز در جنس‌های فلزی هم عرضه شده‌اند. این سینک‌ها در برابر لکه‌های آب و آلودگی مقاومت بیشتری از خود نشان می‌دهند. توجه داشته باشید دمای بیش از حد و استفاده از مواد شیمیایی سنگین می‌تواند باعث شکستگی سینک‌های نسوز شود. برای از بین بردن لکه‌های روی سینک نسوز بهتر است از یک مایع شوینده ملایم استفاده کنید. از آمونیاک برای تمیز کردن سینک نسوز استفاده نکنید. ترکیب آب و شوینده ملایم باید به صورت نصف به نصف باشد.

سینک چینی

برای شستشوی سینک‌های چینی هرگز نباید از مواد شیمیایی یا سفید کننده‌های سنگین استفاده کرد بلکه شما می‌توانید آلودگی‌ها و لکه‌های موجود بر روی سینک چینی را با مایع ظرفشویی از بین ببرید و برای برق انداختن و درخشان کردن سطح سینک می‌توانید از جوش شیرین و آب استفاده کنید. توجه داشته باشید نباید این دو ماده را روی سینک بکشید بلکه برخورد سطحی و آبکشی سریع کفایت می‌کند. البته در این میان شما می‌توانید از ترکیب آمونیاک و جوش شیرین هم برای تمیز کردن سینک‌های چینی استفاده کنید.

سرکه سفید به عنوان یک تمیز کننده قوی و قدیمی، آلودگی‌ها و جرم‌هایی که از عمر بیشتری برخوردار هستند را از بین می‌برد. توجه داشته باشید سینک‌های چینی نباید در معرض دمای بالا همچون آب جوش قرار بگیرند بلکه برای شستشوی سینک‌های چینی باید از آب ولرم یا خنک استفاده کنید و بعد از آشپزی، جسم داغ همچون قاشق، قابلمه و کفگیر را داخل سینک چینی قرار ندهید.



سینک اکریلیک

امروزه سینک‌های اکریلیک یا پلاستیک شفاف در رنگ‌ها و طرح‌های متنوع عرضه شده‌اند. این نوع سینک در برابر لکه‌ها مقاوم است با وجود این خط افتادگی و خراش بیشتر از سایر سینک‌ها بر روی آن خودنمایی می‌کند. برای شستشوی سینک‌های اکریلیک نباید از شوینده‌های سنگین و قوی استفاده کنید بلکه بهتر است از سفید کننده ملایم استفاده کنید و بعد از شستشو، سینک را با دستمال خشک کنید.

سینک گرانیتی

اگر می‌خواهید سینک‌های گرانیتی همیشه براق و درخشان به نظر برسند و زیبایی و جذابیت خود را در گذر زمان حفظ کنند، نباید از شوینده‌های بسیار قوی و اسیدی استفاده کنید. شما برای برق انداختن سینک گرانیتی می‌توانید از مقدار کمی روغن‌های معدنی استفاده کنید، روغن معدنی باعث می‌شود که سینک در برابر آلودگی‌ها و لکه‌ها مقاوم باشد و درخشندگی سینک حفظ شود.

سینک استیل

سینک‌های استیل در برابر حرارت مقاوم هستند ولی احتمال خط افتادن روی سینک‌های استیل نسبت به سایر سینک‌ها بسیار بیشتر است همچنین برای تمیز کردن سینک‌های استیل ضد زنگ شما می‌توانید از پاک کننده‌ها و شوینده‌های ملایم استفاده کنید.



سینک سرامیکی

برای شستشوی سینک سرامیکی می‌توانید از یک اسفنج، آب و صابون استفاده کنید. شما می‌توانید جاهای غیر قابل دسترس سینک را به کمک مسواک یا برس تمیز کنید و از آب گرم و جوش شیرین استفاده کنید. بهتر است برای جلوگیری از خراشیدگی روی سینک از پاک کننده‌های ژله‌ای یا کرمی استفاده کنید. از پاک کننده‌های سخت و خشن برای این نوع سینک استفاده نکنید.

سینک‌های آهنی و فلزی

بعد از هر بار استفاده از این نوع سینک باید آن را شسته و سپس خشک کنید همچنین شستن زیاد یکی از راه‌های مراقبتی برای براق نگه داشتن سینک‌های آهنی و فلزی محسوب می‌شود. سینک‌های آهنی و فلزی دارای یک سطح براق و نرم هستند و در عین حال از جذابیت و محبوبیت بالایی برخوردار می‌باشند. با وجود این، در برابر لکه و آلودگی بسیار آسیب پذیر می‌باشند.

سینک گرانیث کامپوزیت

از ترکیب گرانیث با سنگ گرانیث فشرده و پلاستیک، سینک گرانیث کامپوزیت ساخته می شود. مقاومت این نوع سینک کمی کمتر از سینک گرانیثی است. برای تمیز کردن این نوع سینک از مواد شوینده و آمونیاک استفاده نکنید بلکه بهتر است جوش شیرین را جایگزین شوینده های سخت نمایید.