

中迅石英石台面的维护方法

中迅石英石台面的维护较为简单。由于石英石台面是由优质石英砂和分子材料组成，因此是无空隙的致密性实体面材，有良好的耐化学性、耐刮擦、抗污渍性能。养护时无需打蜡和抛光，并且产品可以满足酒店及厨房台面要求。尽管石英石作为专业台面材料有着其他材料所难以比拟的综合优点，但任何指标都是相对的，没有任何一种材料可以承受破坏性的使用日常的维护和保养必不可少。

一、日常维护

在通常情况下，台面仅仅用温水配合肥皂水擦拭即可。经过抛光的石英石台面是致密无孔的，因此不需要做其它的表面处理，就可以避免葡萄酒，食用油，咖啡等液体的渗入。在多数情况下，用肥皂水擦拭即可保持表面清洁。然后，用清水冲洗，干擦布擦拭即可避免污点再生，在烹饪时有液体及食物接触台面时立即进行处理。



二、顽固污渍

用干抹布清除残渍。对于烹饪时的液体，食物及顽渍应当用小刀或者百洁垫祛除。杜绝使用亚甲基氯化物 and 任何含有碱性物质的清洁剂。

三、耐热性

虽然石英石比其他台面材料更加耐热，但是所有的台面材料都会因为温度的剧变而发生断裂，尤其在边沿部分。正是基于这个原因，隔热垫和隔热三脚架可以更好地保护台面表面。



四、耐刮性

石英石比其它台面材料都更加耐刮。然而，也要避免小刀，钻头或者其它锐利的东西直接接触台面。避免在台面上切或砍，在切菜之前应该用垫板。

五、耐化学性

- 1、避免使用含有漂白剂或者磨蚀剂的清洁剂；
- 2、避免含有松香油的清洁剂，这种清洁剂会残留松香油，松香油对表面的灰尘有吸附作用，这样最终将导致石英石表面清洁度降低；
- 3、避免高刺激性清洁剂如清洁烤箱、烤架、高碱性的餐具清洁光亮剂（pH 8.5 或更高）；
- 4、避免任何带有软硬研磨粒子的清洁品或研磨剂的清洁剂；
- 5、避免含有二甲苯、甲苯、氢氧化钾、苛性钠的清洁剂；
- 6、避免含有二氯甲烷、三氯乙烷的颜色清洁剂。