

싱크볼의 올바른 사용법



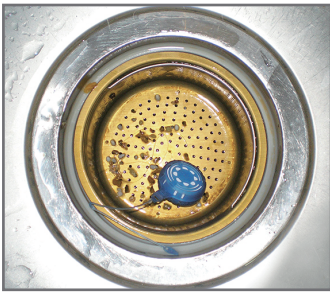
스테인레스는 정말 녹슬지않는 금속인가요?

KS규격의 가정용 싱크볼에 사용되는 스테인리스강은 일반적으로 내식성이 뛰어나지만, **절대로 녹이 슬지 않는 금속은 아닙니다.**

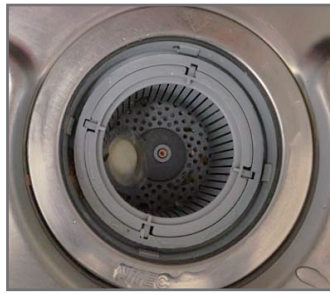
스테인리스강이 잘 녹슬지 않는 것은 함유된 크롬이 산소와 결합하여 부동태 피막을 형성하고, 이것이 녹을 방지하는 작용을 하기 때문입니다.

탈취제, 세정제에 의한 부식사례 (액상: 산성 및 약산성 제품)

탈취제



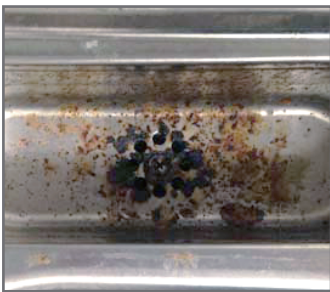
세정제



녹구멍



녹



녹물



얼룩



품질유지 및 사용방법

1. 입주 직후 가정용 중성 세제로 세척후 맑은물로 거품이 발생하지 않을 때까지 깨끗이 닦아주세요.
2. 부식된 음식물, 산성세제, 화학약품(염산, 황산, 락스류) 등이 묻었을 경우 즉시 제거한 뒤 물로 행궤야합니다.
3. 배수구 탈취제(세정제, 분말, 액상) 사용시 단기간에도 녹이 발생할 수 있으며 장기간 사용시 제품에 구멍이 생길 수 있으니 **절대 사용을 금해주시기 바랍니다.**
4. 부엌에서 사용되는 기구에 의해 흠이나 스크래치가 발생할 수 있으니 스테인레스에 맞는 제품을 사용해주시기 바랍니다.
5. 제품에 부착된 **주의사항**을 읽어 주시기를 부탁드립니다.