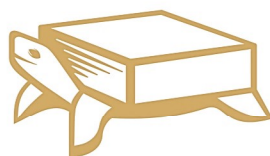


DAYAN
Group

شرایط نگهداری و مراقبت از
سنگ اس پی ال SPL



دایان

DAYANGP.IR

مجری تخصصی سنگ رویه کابینت و کانتر
کورین / کوارتز / اس پی ال / سنگ طبیعی

۵ اشتباه رایج در نگهداری از سنگ اس پی ال (SPL) و راهکارهای آن

در دنیای طراحی داخلی و معماری مدرن، متریال‌های نوآورانه‌ای مثل SPL (صفحات فشرده دکوراتیو) جای خود را به خوبی باز کرده‌اند. این صفحات با ضخامت کم، ظاهری چشم‌نواز و مقاومت بالا در برابر خط و خش، رطوبت، مواد شیمیایی و حتی حرارت، به یکی از انتخاب‌های محبوب برای صفحه کابینت، دیوارپوش، روشویی و بسیاری از سطوح پرتردد تبدیل شده‌اند.

اما نکته‌ای که گاهی نادیده گرفته می‌شود این است که دوام و زیبایی اس پی ال تنها به کیفیت ساخت آن مربوط نمی‌شود؛ بلکه نگهداری صحیح و اصولی نقش بسیار مهمی در حفظ ظاهر و عملکرد آن در طول زمان دارد. در ادامه ۵ اشتباه رایج که عمر این متریال را کم می‌کند بررسی می‌کنیم.

۱. استفاده از مواد شوینده‌ی اسیدی یا قوی

یکی از بزرگترین اشتباهاتی که بسیاری از افراد مرتکب می‌شوند، استفاده از شوینده‌هایی مثل وایتکس، جوهر نمک یا پاک‌کننده‌های صنعتی قوی روی سطح اس پی ال است.

چرا این اشتباه خطرناک است؟

اس پی ال دارای پوشش خاصی است که بافت و مقاومت آن را تضمین می‌کند. مواد اسیدی یا قلیایی قوی این پوشش را تخریب می‌کنند و به مرور زمان، سطح صفحه حالت زیر، کدر یا لکه‌دار پیدا می‌کند.

- راهکار درست:

برای نظافت روزانه تنها از یک دستمال نرم و محلول آب و صابون یا مایع ظرفشویی ملایم استفاده کنید. در صورت نیاز به پاک‌کننده‌های قوی‌تر، حتماً از شوینده‌های مخصوص صفحات کورین و کوارتز که PH خنثی دارند استفاده نمایید و بلافاصله سطح را خشک کنید.

۲. بریدن مستقیم مواد غذایی روی صفحه

درست است که اس پی ال در برابر خط و خش مقاوم است، اما به معنای ضد خش بودن کامل آن نیست. خرد کردن گوشت، سبزی یا نان بدون تخته برش باعث ایجاد خش‌های ریز می‌شود.

چرا این کار اشتباه است؟

حتی اگر خش‌ها با چشم دیده نشوند، نور را منعکس نمی‌کنند و سطح را مات نشان می‌دهند. همچنین این خراش‌ها محل تجمع آلودگی و باکتری می‌شوند.

- راهکار درست:

همیشه از تخته برش چوبی یا پلاستیکی استفاده کنید. اگر صفحه دچار خراش شد، بسته به عمق آن می‌توان از پولیش‌های مخصوص برای ترمیم استفاده کرد.

۳. تمیز نکردن لکه‌ها بلافاصله بعد از ایجاد

نادیده گرفتن لکه‌های چای، قهوه، رب، زردچوبه یا روغن و موکول کردن تمیزکاری به بعد، می‌تواند آسیب‌زا باشد.

چرا این عادت خطرناک است؟

لکه‌های رنگی مثل زردچوبه اگر مدت زیادی بمانند، ممکن است باعث تغییر رنگ جزئی شوند. با اینکه SPL نفوذناپذیر است، تماس طولانی مدت با مواد شیمیایی رنگ‌دار می‌تواند واکنش ایجاد کند.

- راهکار درست:

به محض ریختن هر ماده‌ای، با یک دستمال نرم و مرطوب آن را پاک کنید. برای چربی‌های مقاوم می‌توانید از محلول رقیق آب و سرکه استفاده کنید.

قرار دادن مستقیم ظروف داغ روی اس پی ال

با اینکه SPL تا حد زیادی در برابر حرارت مقاوم است، اما گذاشتن قابلمه داغ مستقیماً از روی اجاق روی صفحه کار اشتباهی است.

چرا این کار مضر است؟

حرارت مستقیم و ناگهانی باعث ایجاد شوک حرارتی می شود. این شوک می تواند باعث تغییر رنگ، سفیدک زدن و در موارد شدید ترک خوردن سطح (به خصوص در لبه ها و درزها) شود.

- راهکار درست:

همیشه از زیرقابلمه ای های چوبی، حصیری یا سیلیکونی استفاده کنید تا حرارت به صورت مستقیم به سنگ منتقل نشود.

۵. استفاده نادرست از لوازم تیز یا سنگین (ضربه)

سقوط اجسام سنگین یا کشیدن ابزارهای تیز و فلزی روی صفحه می تواند باعث پریدگی لبه ها یا ترک شود.

چرا این اتفاق می افتد؟

اس پی ال متریالی سخت و متراکم است، اما ترد بودن آن باعث می شود در برابر ضربات نقطه ای (مثل افتادن هاون یا چاقو از ارتفاع) آسیب پذیر باشد. ترمیم لبه های شکسته شده معمولاً دشوار است.

- راهکار درست:

مراقب سقوط اجسام سنگین باشید و هنگام کار با وسایل سنگین آشپزخانه دقت کنید. از کشیدن اجسام زبر و فلزی روی سطح خودداری کنید.

دایان با سحرمانند...

بلوار استقلال - خیابان طوس
کوچه فردوسی - گروه دایان

0913 351 54 59
035 9109 54 59

dayangp.ir

dayangp.ir