



# 小小的龙头 大大的学问

## 谈水龙头的选购和保养

专刊记者 高尚锆

还记得当年引起不少风浪的“水龙头含铅”事件吗?无论是市场竞争引发的炒作还是真有此事,从这次事件可以看出一个小小的水龙头对人们生活有多大的影响。生活中常见的水龙头主要是厨房中的水龙头以及浴室水龙头、洗衣机龙头等。那么这些产品在选购、日常使用时有什么要注意的地方呢?

### 厨房水龙头 主妇说了算

厨房是家庭主妇生活的重要场所,所以在选购、安装水龙头的时候必须优先顾及主妇们的使用体验。使用顺手、便于清理能有效减少主妇们的负担,节约用水的水龙头更是抓住了她们的“痛点”。

使用顺手:洗菜、蒸饭、煲汤、刷碗……在厨房里烦人的事太多,最好别再让龙头来添乱!用着顺手的龙头,往往让人感觉不到它的存在,而这主要与它的阀芯、手柄位置、开关方式有关。好的龙头阀芯开关自如,使用时手感不会太松或太紧;手柄位置、造型要方便开合,即使用手背也能轻松操作;传统的螺旋式、扳手式开关早已不用在厨房里,取而代之的是闭合迅速的抬启式开关。

便于清理:在厨房干活时会用带着油渍、污物的手去开龙头,把龙头弄脏。因此最好还是选不沾油污、方便擦洗的产品。这和龙头的造型、镀层有很大关系,一般造型复杂、线条多变的龙头容易留清理死角,镀层薄、硬度低龙头表面易发乌,清理不净。推荐大家还是多用造型简单、镀层坚硬的产品,这样能省不少事。



#### 厨房水龙头的清洁与保养

- 1、清洁可以用温和洗涤剂(如碗碟洗洁精)来清洗,请勿使用含氨、酸或漂白剂的清洁剂或者是使用研磨清洁剂。
- 2、冲洗并保证整个表面干燥。
- 3、水龙头关劲儿大不一定关得严。关太紧会对密封阀造成损伤,导致龙头关不严。
- 4、龙头应当避免让水在其表面自行蒸发。否则,水蒸发后会在金属上留下渍痕。金属表面的水应该轻轻拭去,而不是用力擦拭。



### 浴室水龙头 选购要点多

卫浴间的水龙头可谓是家里使用最频繁的水龙头了,如何选购一个合适的水龙头?

1、看外表:好龙头的表面镀铬工艺是十分讲究的,一般都是经过几道工序才能完成。分辨水龙头好坏要看其光亮程度,表面越光滑越亮代表质量越好。

2、转手:好龙头在转动把手时,龙头与开关之间没有过多的间隙,而且开关轻松无阻,不打滑。可劣质水龙头不仅间隙大,受阻感也大。

3、听声音:水龙头的材质是最不好分辨的。好龙头是整体浇铸铜,敲打起来液体或完全溶解的粉末、无摩擦性溶液擦光剂。

3、切勿使用任何摩擦性清洁剂、布或纸布;切勿使用任何含酸的清洁剂、抛光摩擦剂或粗糙清洁剂。

4、在水压不低于0.02mpa(即0.2kgf/平方厘米)的情况下,在使用一段时间后,如发现出水量减小,甚至出现热水器熄火的现象,则可在龙头的出水口处轻轻拧下筛网罩,清除杂质,一般都能恢复如初。



#### 浴室水龙头的清洁

- 1、水嘴表面应经常以软布(不带杂质)蘸用清洁剂轻轻擦拭。忌用金属丝团或带有较硬微粒的百洁布等。另外,切不可与硬物相击以致碰伤水嘴表面。
- 2、使用下列清洁剂去除粗实面膜和堆积物:温和液态玻璃清洁剂、纯清液态玻璃清洁剂、不含酸,无磨损性柔和



# 厨房装修讲究细节

## 看起来干净整洁 做起饭来得心应手

专刊记者 高尚锆

厨房里能烹饪出佳肴,在生活中占据重要地位,但厨房最容易脏、乱,如果在装修时多讲究,注意细节,可以减少后期改动,做饭更方便,清洁更简单,在日常使用中得心应手。

### 煮饭方便

- 1、各台面不等高设计,灶台区设计要低于其他台面,比较符合炒菜时的高度。
- 2、洗菜区吊柜的下方建议装上小灯,方便切菜洗碗。
- 3、厨房电器较多,多安装插座,方便电器使用。

### 收纳整齐

- 1、让厨房整洁美观,要充分利用空间,在台柜、吊柜等给锅、碗、瓢、盆找一个相对妥善的收放空间,使用不锈钢挂件和隔板等进行有条理地布置。
- 2、厨房里的矮柜最好做成抽屉,推拉式方便取放,视觉也较好。
- 3、厨房垃圾量较大,气味也大,垃圾桶应放在方便倾倒,又隐蔽的地方,比如洗漱池下的矮柜门上。

### 清洁简单

- 1、不要盲目追求开放式,特别是经常使用厨房的家。
- 2、厨房的墙、地砖选择表面平坦、光滑的,容易擦洗。
- 3、在洗菜区的地方,最好能比其他台面低5CM左右,或者使用台下盆,这样洗菜的水不会返流到其他台面上,便于清洁。
- 4、使用单个大水槽,方便大一点的炒锅蒸锅刷洗。







