

⑤ ガス調理機器



コンロ周辺は、油はね、煮こぼれ、焦げつきなど、やっかいな汚れがいっぱい。
汚れが温かいうちならお湯拭きでほとんどの汚れが落ちるので、調理後すぐのお手入れを。

毎日 「調理後すぐのひと拭き」 がキレイの秘訣。

- ① トッププレートは、台所用洗剤（中性）を布に含ませ円を描くように磨き、水拭き、から拭きをします。トッププレートの凹凸のある部分は、長めの箸などを濡れた布に包み、先端部分で汚れをこすり取ります。



- ② コトク、汁受け皿は取り外して、台所用洗剤（中性）で洗います。



- ③ 最後に水をしっかり拭き取ってください。
※タワシ、クレンザー、シンナー、ベンジンは絶対使用しないでください。



ご注意！

**フッ素コート仕上げには
磨き粉やタワシは禁物。**

トッププレートなどに施してあるフッ素コート仕上げは、薬品が苦手、表面もそれほど硬くありません。アルカリ性の洗剤や磨き粉、金属タワシを使うと、キズやハガレなどを引き起こしコーティングを傷めることがあります。また、市販のアルミ箔製汁受けは使用しないでください。熱がこもり、フッ素

週1度 取り外せる部分 つけ置き洗いが効果的。

- ① コトクや受け皿にこびりついた汚れは、つけ置き洗いを。ゴミ袋に35～40度のお湯をはり、その中に換気扇・ガスレンジ用の洗剤を溶かし、汚れが浮き上がってくるまで浸します。



- ② 汚れが浮いたら、スポンジか歯ブラシでこすり落とし、洗い流した後は水分を十分に拭き取ります。



- ③ バーナーキャップの目詰まりは熱効率を低下させるだけでなく、不完全燃焼を起こすおそれがあります。ワイヤーブラシや竹くしなどでバーナーキャップの穴や溝を丁寧に掃除しましょう。



月1

台所
に含
て汚
取り

File 2