

グリル

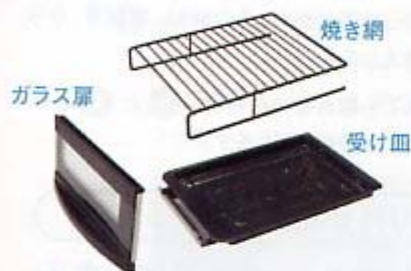
汚れやすいのに、複雑な構造のため
手を抜きがち。使った後は、まだ温かい
うちに油汚れを拭くとお手入れも簡単。

IH調理機器

IHヒータータイプ、ハロゲンヒータータイプがありますが、どちらも
お手入れ法は同じ。使用後のこまめなお手入れで、いつも快適に

がんこな
汚れ

焦げついてしまったら、
根気よくお掃除。



焼き網

焼き網についた焦げつきは、お湯にしば
らく浸けてふやかせ、台所用洗剤（中性）
をつけ、スポンジで汚れを落とします。

※ナイロンネットのかぶったスポンジは使用しな
いください。フッ素コートがはがれる恐れがあります。



受け皿

台所用洗剤（中性）をつけたスポンジ
で洗うか、洗剤液にしばらく浸けておき、
汚れをふやかしてから落とします。その
後は、水洗いをし水気を拭き取ります。

ガラス扉

べったりついた油汚れは、台所用洗剤
（中性）を含ませたキッチンペー
パーを扉に貼り付ける湿布法で。しばらく
置いてから汚れを洗い流します。

電源
OFF

毎日

汚れたらすぐ拭き取る、
心掛けが大事。

- ① 使用後すぐ水で固く絞った布できれい
に拭き取ります。
- ② トッププレートや吸・排気パネルの下の
油汚れは、お湯で薄めた台所用洗剤
（中性）を含ませたスポンジや布でやさしく
拭き取ってください。その後、水拭き、から
拭きで仕上げます。



- ③ 操作部は乾いた、柔らかい布で汚れを
やさしく拭き取ってください。

電源
OFF

月1度

ガンニ
アルミ

- ① トッププレートに
クレンザーを適量
こすりします。

※表面が結晶化ガラ



- ② 最後は、水拭き
※タワシ、磨き粉、スボ
ベンジンを使わない

⚠ ご注意！

吸・排気
取り外し

汚れて目詰まりし
（吸・排気パネル
で通電を停止す
1度以上は取り外



POINT

**IH調理機器は
キッチンまわりも汚さない。**

IH調理機器は、トッププレートの下に
組み込まれた磁力線により鍋自体が
発熱して加熱調理するもの。ガス調理
機器のように炎による気流が少ない
ので油汚れの原因となる油煙が発生
しにくく、換気扇をはじめキッチンまわ
りの汚れも少なくなります。

? こんな場合

焦げつ
簡単に落

トッププレートな
には、液体タイプ
塗り、しばらく放