お手入れのコツ



キッチンワークのたびにさまざまな汚れが発生します。そのままにしておいたらあとが大変。ここでは、「きれい」への近道をご案内します。

ほんのひと手間「ササっとひとふき」
汚れを放置しないことが大切なのね。

やってはいけない お手入れ 3つのNG

NG 1　金属たわし・粒子の粗いクレンザーは使わない

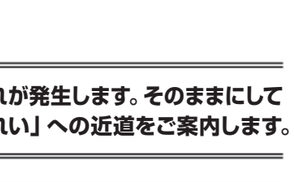
表面に傷が付くことがあります。また、金属たわしの鉄分が付着すると、もらいさびの原因にもなります。



NG 2　次の物は使用しない

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、シンナー・ベンジンなどの有機溶剤、塗料、マニキュア、除光液、インクなどの原液

劣化・変色・さびなどの原因



NG 3　次の物は使用後放置しない →すぐに除去する

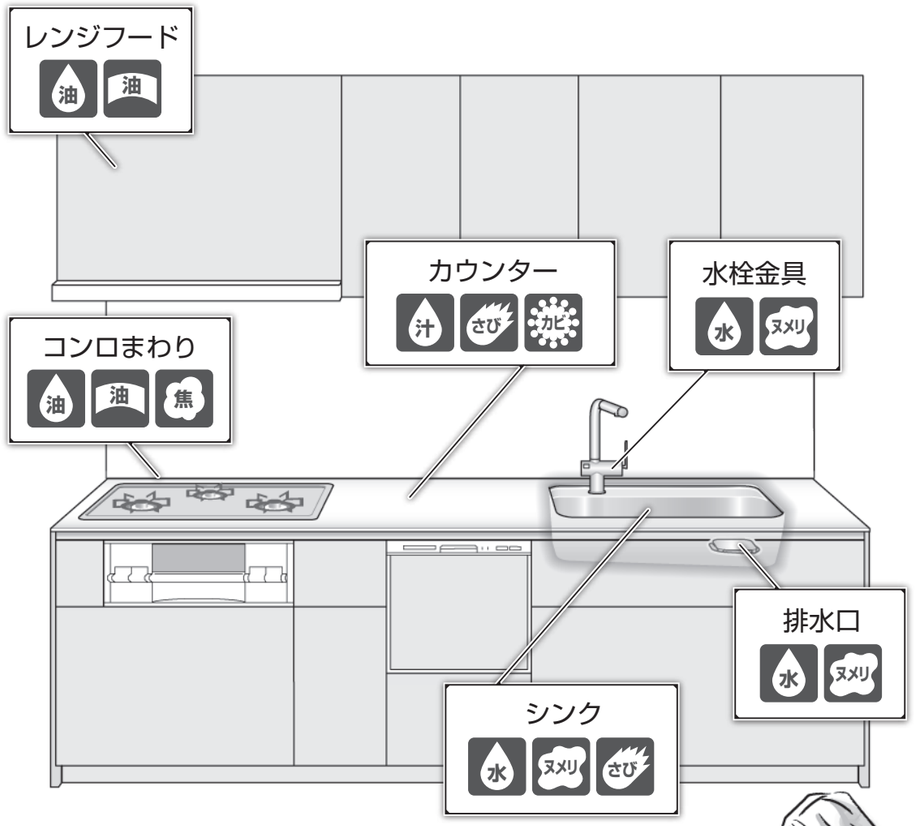
塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤・ヌメリ取り剤、酸性洗剤・固形または粉末の洗浄剤柑橘系飲料水・洗剤

劣化・変色・さびなどの原因



おそうじの前に知っておきたい

汚れの種類と処置





汚れの種類と性質	処置	
毎日のお手入れ	油 **軽い油汚れ** 料理をするときに飛び散った油や油煙の汚れ。	水ぶき
	汁 **食品汚れ** 食べ物の汁やこぼれた調味料などの汚れ。	水ぶき
	水 **水あか・湯あか** 水の中の汚れが付着した汚れ。放置するとやっかいな汚れに。	からぶき
しつこい汚れ	ヌメリ **ヌメリ** 細菌・カビなどの微生物が繁殖してかたまりになった汚れ。	洗剤
	カビ **黒ずみ・カビ** コーキングに付く微生物が原因の黒ずみ。水分をふき取って予防。	からぶき
	油 **油のこびり付き** 厚いゴム状に樹脂化した汚れ。	へら+洗剤
	焦 **焦げ付き** 熱によって酸化した汚れ。	へら+洗剤
	さび **もらいさび** さびがステンレスに付着した汚れ。ぬれた物の置き忘れに注意。	お湯

シンク・カウンター
気をつけたい「シミ」と「さび」

汁 シミになりやすい物

ウーロン茶・コーヒー・紅茶・緑茶・カレー・にんじん・かぼちゃ・ミートソース・タバスコなど

汚れを放置すると表面から水分を吸収し、シミになることがあります。左記以外もこまめにふき取ってください。頑固な汚れ P20



さび 素材自体の腐食ではない「もらいさび」

缶詰・包丁など金属製品の放置によるもらいさび

お湯をかけて温めておくと落としやすくなります。ステンレス製の物はまったくさびないわけではなく、塩素を苦手としています。漂白剤など塩素を含む洗剤やヌメリ取り剤を使ったら、しっかりと洗い流し、乾燥させ、空気に触れさせましょう。



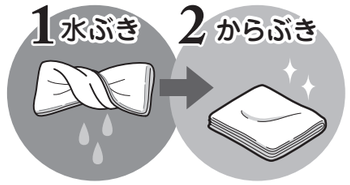
お手入れ | 日ごろのお手入れ

風合いを維持するためにも、こまめなお手入れが美しさを保つ秘訣です。



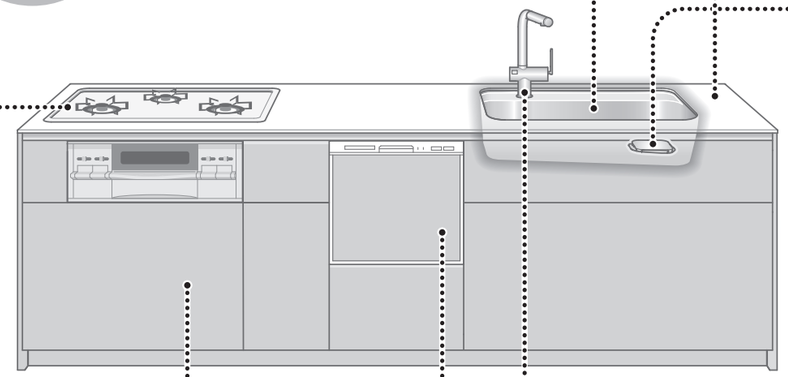
※商品により仕様が異なりますので、
お手入れの前に個別の取扱説明書をご覧ください。

「きれい」をキープ！
お手入れの
2ステップ



お手入れの最後には、水分をふき取ってください。

洗剤や水分が残っていると、水あかやさび・変形・変色の原因になります。最後には必ず、からぶきをしてください。



シンク・カウンター

スポンジ（柔らかい面）に、水または台所用中性洗剤を含ませて洗う



排水口まわり

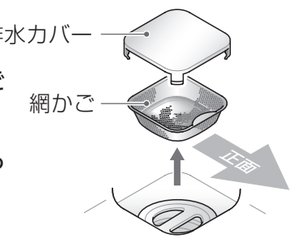
お手入れの際のご注意

網かごは激しくたたくなど、手荒く扱わないでください

破損や変形の原因になります。

①排水カバー・網かごを取り外し、網かごにたまったごみを捨てる

②台所用中性洗剤を付けたスポンジ（柔らかい面）で排水口まわりを洗う



水栓金具

お手入れの際のご注意

次の物は使わないでください

・クレンザー、磨き粉など研磨剤を含んだ洗剤
・メラミンスポンジ、ナイロンたわし、たわし、ブラシなど

変質・変色・傷の原因になります。

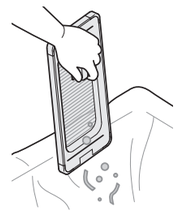
固く絞った柔らかい布で水ぶき



食器洗い乾燥機

専用取扱説明書をご覧ください。

ごみ受けフィルターにたまったごみを捨て水洗い



調理機器

専用取扱説明書をご覧ください。

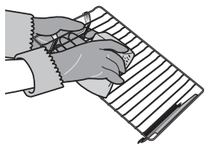
トッププレート

固く絞った柔らかい布で水ぶき



魚焼きグリル

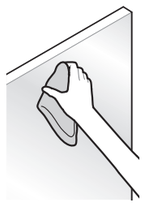
お湯をかけながら台所用中性洗剤を付けたスポンジ（柔らかい面）で洗う



調理後、焼き網と受け皿を水につけておくと汚れが落ちやすくなります。

扉・キャビネット・パネル類・その他

固く絞った柔らかい布で水ぶき



頑固な汚れ さらにひどい汚れ・傷

水栓金具

専用取扱説明書をご覧ください。

適量に薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で汚れをふき取る

フィルター

フィルターを取り外し、フィルターに詰まったゴミや汚れを清潔な歯ブラシなどで取り除く

※水栓の種類によってフィルターの場所・取り外しかたが異なります。



排水口

お手入れの際のご注意

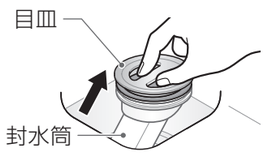
パッキンは研磨剤や粗いスポンジでこすらないでください
破損や変形の原因になります。

パッキンは外さないでください
破損や変形の原因になります。

封水筒を外したまま使用しないでください
封水筒を外したままにしたり、確実にセットしていなかったりすると、害虫や悪臭が発生するおそれがあります。

封水筒の外しかた

①封水筒の目皿のつまみ部を上に引っ張り封水筒を引き抜く



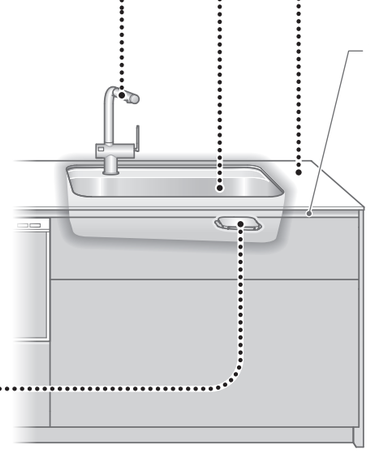
②目皿を時計回りに回転させ外す



頑固な汚れ（ヌメリなど）

①スプレー式の台所用漂白剤をかけ放置後、ヌルつきがなくなるまで十分に水で洗い流す

②歯ブラシで排水口の内側、網かごの網目をこすり洗う



シンク・カウンター

※磨いた部分の光沢が他と異なることがあります。
※人工大理石シンクにはお手入れキットを付属しています。
※排水カバーも同様にお手入れできます。
※スリットアングルはアルミ部品です。メラミンスポンジは使用しないでください。傷の原因になります。



メラミンスポンジに水を付けて、軽くこするように磨く
または、柔らかい布にエタノールを付けてふき取る

【推奨メラミンスポンジ】
レック社製「激落ちくん」





スリットアングル

■クリスタルカウンター・シンク／人工大理石カウンター・シンク

さらにひどい汚れ・浅い傷

※クリスタルカウンター・シンクの裏面にはコーティングが施されています。傷・はがれの原因になりますので下記のお手入れは行わないでください。
※コーリアンカウンター(ブラック)には下記お手入れは行わないでください。磨いた部分に微妙な光沢の違いを生じ、うっすらと白くなります。

スポンジ（硬い面・研磨粒子入り）にクリームクレンザーを付けて磨く



【推奨スポンジ】
スリーエム社製
「スコッチ・ブライト™ スポンジたわし」



深い傷・欠け

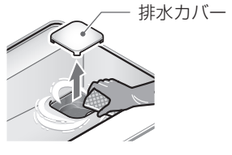
お客様による補修はできません。
お求めの販売店または修理受付センターまでご相談ください。

■ステンレスカウンター・シンク（エンボス加工タイプ）

さらにひどい汚れ

※ラクピカコートのされていないシンクには傷が付きますので下記お手入れは行わないでください。
※排水カバーは取り外してください。

アルミネットスポンジにクリームクレンザーを付けて磨く



濃色のカウンターやステンレスカウンターは手あかや油汚れが目立つことがあります。その場合は重層水をスプレーした後、よく水ぶきすることで落とすことができます。