

## 流し台 天板

## ●清掃

- 調味料などの汚れは「シミ」「サビ」の発生に繋がるので洗い流します
- 包丁などの刃物は直接あてないこと

● 禁止

- 高温の油や熱湯を流すと材質を変形、痛めることになるので絶対に避けてください
- 市販の「ゴミカゴ」に使用する「ヌメリ取り剤」は塩素の発生によりサビが出る恐れがあります
- 金属タワシ、漂白剤、硫酸、塩酸類で拭取ると表面が変形、変色傷の原因になります

## 流し台 排水口

## ●排水口、蓋（ポリプロピレン製）

- 耐熱温度は75℃です

● 禁止

- 天ぷら油や薬品（掃除用洗剤等）を排水口に流しますと著しく機能が低下します

## 吊戸棚

## ●耐荷重

- 「棚板」の最大積載荷重は 20kg、「吊戸棚」の最大積載荷重は 60kg です
- 「引出し」の最大重量は 7.5kg です。
- ※目安として「直径 35cm の皿 1 枚 = 1kg」

● 注意

- 包丁差しに包丁を収めるときは、「刃先」から入れ、中に収まったか確認してください