

ユニバーサルデザイン食器

取り扱いのご注意

洗浄機使用時のご注意

キズ・破損・塗面の剥離等のクリーム発生原因の90%以上は、洗浄工程で発生しています。耐久性のあるユニバーサルデザイン食器であっても、万能ではありませんので、下記の事項には特にご注意ください。洗浄機の押さえコンベアーが、ステンレス等の金属性で固定式の場合、または樹脂性コンベアーの爪の部分がカケている場合は、食器のキズや破損の原因になりますので十分ご注意ください。また、押さえコンベアー部分で食器がスムーズに流れない場合は、一方の端を吊り上げタイプに改良していただければ、食器が挟まることはありません。食器は、できるかぎり洗浄機のコンベアー中央部にセットしてください。洗い終わって食器がコンベアーで搬出された時に、直接コンクリート製床等に落下させますと、食器のキズや破損の原因になりますので、必ず手作業で食器をご等に収納してください。

金属部分にぶつけないでください

食器をシンクやステンレス製食器箆に投げ入れたり、コンクリート床に落としたりしますとキズや破損の原因になりますので、乱暴な取扱いは避けてください。
(キズや破損防止のために、洗浄機の食器出入り口附近等、よく食器が落ちる床の箇所に保護マットを敷いてご使用ください。)

消毒保管工程でのご注意

- ①食器の消毒保管する場合は、樹脂製食器箆をご使用ください。
ステンレス製の箆は、食器や手にキズを付けたりメタルマーク等の原因になる場合があります。
- ②熱風消毒保管機で食器を消毒する場合は、蒸気式・電気式にかかわらず、必ず実測で確認して90℃以下でご使用ください。
消毒保管機の熱風吹き出し口は、設定温度より、かなり高く上昇する場合がありますので、吹き出し口の近くには、食器を置かないように気をつけてください。
(ご使用の食器が、変形した場合には、直ちに消毒温度の確認を行ってください。)
- ③消毒保管機内の高温壁面に、食器が直接触れると変形しますのでご注意ください。
- ④耐熱スチレン系樹脂を使用していますので、煮沸消毒も可能ですが、オートクレーブ等の加熱蒸気での消毒は、100℃以上温度が上昇しますので絶対避けてください。

金属・ナイロンたわしや磨き粉は、 ご使用になれません。

残菜落としの際に、回転ブラシや金属・ナイロンたわし、磨き粉等を使用しますと器へのキズや塗りの剥離原因になります。ステンレス等の金属部分、タイル面等の硬い物にぶつけて残菜落としをされますと、接着部分の亀裂や食器の破損の原因になりますので絶対に避けてください。

漂白処理工程でのご注意

タンパク質、デンプン、色素等が付着して落ちない(食器の表面が白濁し、色艶がなくなる)場合でも、金属・ナイロンたわしや磨き粉等は絶対にご使用にならないでください。また、1ヵ月に1〜2回漂白すればいつまでも綺麗な色・艶を保てます。

電子レンジは3分以内

(ご飯・吸い物のみ)の温めが可能です。

- ①食器に料理が入っていない場合や、3分以上のご使用については、異常高温になりますので絶対に避けてください。
(3分以上の温めは可能ですが、調理はできません。)
- ②油分の多い料理、みそやゴマの和え物等、器中の料理が高温になるメニューには、絶対に使用出来ません。
(塗り表面の筋状の剥離、または、食器の変形の原因になります。)
- ③お粥等の温め後、蓋を開ける時には、十分注意してください。
(沸騰していると吹き出る事があります。)

予備洗浄工程でのご注意

市販洗剤の標準使用量の中性洗剤液(30℃〜40℃)に約8〜10分間浸漬した後、柔らかいスポンジでかるく洗ってください。スポンジの裏面にナイロンたわしのついているたいぶのたわしは、ご使用なれません。
(浸漬をせずにナイロンたわし等で、こびりついた汚れを落とすことは、塗り表面にキズをつけますので絶対に避けてください。)

直接火で熱しないでください。

蒸気による加熱消毒や直接火で熱することは、絶対に避けてください。