

このたびは弊社商品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

取扱説明書

SF

PP グリップスプーン・フォーク

先端部：ステンレス製／持手部：ポリプロピレン製

商品を安全に長期間ご使用いただくための取り扱い注意事項です。
お読みいただき、食器具本来の用途としてご使用ください。また、ご使用前には製品を洗淨してください。

要保管

この取扱説明書は、必ず保管いただきますようお願いいたします。

※裏面もご確認ください。

けがや事故防止のためのご注意

- (1) 直火や電熱調理器に直接かけたり、火のそばに置かないでください。
- (2) 薬品や高温の食用油に接触させないでください。
- (3) 電子レンジやオーブンレンジには使用しないでください。
- (4) 衝撃等が加わると、割れたり、欠けたりすることがあります。
- (5) 重量物を載せたりしないでください。
- (6) 食器の積み重ね時や収納時は、破損や変形の原因になりますので、偏荷重がかかりにくい置き方をしてください。
- (7) 食器の入った食器かごや段ボール箱を持ち上げるときは、重量物を取り扱う要領で慎重に行ってください。
- (8) 欠けたり、ひびが入ったり、汚れが付着したものは使用しないでください。
- (9) 使用機器の取扱説明書を確認してからご使用ください。
- (10) けが防止加工はしておりますが、欠けたものは使用しないでください。
- (11) 錆や染み跡の防止
 - ・異なった金属製の商品と接触したまま放置しないでください。もらい錆の発生原因となります。
 - ・食器に付着した水をそのまま放置しますと、水道水の塩素などで染み跡が残る場合があります。使用後はきれいに、よく乾かしてから収納してください。
 - ・塩分や酸、油分などで汚れた状態での放置、常時湿潤している場所への放置、塩素系漂白剤や洗淨剤の使用は、酸化被膜を破壊し、発錆・腐食の原因となるおそれがありますのでご注意ください。

●ご不明な点がございましたら、下記までお問い合わせください。

2023.11.01

三信化工株式会社

● URL <https://www.sanshin-kako.co.jp>

〒105-0003

東京都港区西新橋 1-10-2 住友生命西新橋ビル 2階 ☎ 03 (3539) 3411 (代表)



このたびは弊社商品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

取扱説明書

SF

PP グリップスプーン・フォーク

先端部：ステンレス製／持手部：ポリプロピレン製

※表面をご一読の上、お読みください。

要保管

商品の外観低下および劣化防止のためのお願

(1) 洗浄について

- ・洗剤・漂白剤の取扱説明書を確認し、必ず規定の用量・用法を守って使用してください。
規定外の濃度・温度・時間では変色・変質のおそれがありますので、希釈倍率やつけ置き時間には特にご注意ください。
- ・付着汚れ、食品の色が食器に移行するので、洗い残しがないよう十分洗浄してください。
- ・洗剤で落ちにくい汚れには、酸素系漂白剤を使用してください。
- ・塩素系漂白剤は、光沢が落ち、黄ばみの原因になりますので使用しないでください。
- ・洗剤・漂白剤のご使用後はよくすすいでください。
- ・すすぎが不十分な状態で保管されますと、早期劣化・変色・変質のおそれがありますのでご注意ください。
- ・研磨剤入りスポンジ等は、キズがつきますので使用しないでください。
- ・食器かごなどの金属部に強くふれると、落ちない汚れがつきますのでご注意ください。

(2) 消毒保管について

- ・消毒保管の温度は、庫内温度が85～90℃に上昇後、この温度で40～50分程度保持してください。
- ・食器が耐熱温度以上にさらされますと、膨れや変形が生じることがあります。

- ・加熱消毒で若干膨張しますので、食器かご等に収納する場合は余裕をもたせてください。
- ・消毒保管は、設定温度と庫内温度との違いに注意してください。特に熱風吹出口付近は高温になりやすいのでご注意ください。
- ・庫内の温度異常や偏荷重は、変形や破損のおそれがあるためご注意ください。
- ・煮沸消毒や蒸気が直接あたると食器の劣化が早まります。

(3) その他

- ・変色・変質防止のため、紫外線のあたる場所に長時間置かないでください。
- ・食器内部へ浸透してしまった食品の色素は、落とすことが困難です。
ポリプロピレンの特性上、トマトケチャップ・カレー・スイカ・キムチ・麻婆豆腐・人参おろし・かぼちゃ・ソース等の食品は特に注意し、洗い残しがないよう十分洗浄してください。
- ・ポリプロピレンは、油がなじみやすい傾向にあります。食品の油分を残さないよう丁寧な洗浄をしてください。
油分が残ったまま加熱乾燥をすると、食品色素の食器内部への浸透や食器の劣化を早める可能性があります。

●ご不明な点がございましたら、下記までお問い合わせください。

2023.11.01

三信化工株式会社

〒105-0003

東京都港区西新橋1-10-2 住友生命西新橋ビル2階 ☎ 03(3539)3411(代表)

● URL <https://www.sanshin-kako.co.jp>

