

# ステンレスワークトップ・シンク

ステンレスはさびにくい金属ですが、使い方によってはさびることもあります。  
美しさをいつまでも保つために、次の点に注意してお使いください。

## ご使用上のお願い

### ●「さび」を防ぐため、次のことをお守りください。

- ① 缶など鉄製のものを放置しないでください。  
缶など鉄製のものは、水分があるとすぐさびますが、この「さび」は、ステンレスの表面に「もらいさび」を発生させます。



- ② 油や煮こぼれがついたら、すぐふき取ってください。  
油や煮こぼれは放置しておくと酸化します。  
これがステンレスにつくと、「さび」を発生させることがあります。



- ③ しょうゆや味噌などの塩分のあるものを放置しないでください。  
塩分はステンレスをさびさせることがあります。

### ●「きず」を防ぐため、次のことをお守りください。

- ① ワークトップの上で、直接包丁を使わないでください。



- ② 金属たわしやクレンザーでこすらないでください。



- ③ 陶器の鍋など重いものを引きずらないでください。



### ●表面の波打ちを防ぐため、次のことをお守りください。

- ① 熱い鍋を直接ワークトップに置かないでください。

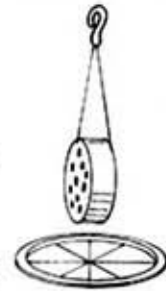


## ⚠ 注意

固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、  
使ったり、近づけたりしない



水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。保管の場所や方法に十分注意してください。その他の洗浄剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んでお使いください。



は製品の取扱いにおいて、その行為を禁止する図記号です。

### ※「塩素系ヌメリ取り剤」について

塩素系のヌメリ取り剤は水分に反応して塩素系のガスを発生します。このガスはヌメリ取りに効果がありますが、ステンレスなど金属をさびさせたり、ゴムを劣化させたりします。

特に、シンクポケットなどガスの拡散しにくい個所で「さび」などがでやすくなります。

シンクポケットとはシンクの周辺に設けられた洗剤やスポンジを収納するポケットです。

## お手入れ方法

### ●日常のお手入れ

固く絞った布でふいてください。



固く絞った布

### ●汚れているとき

- ① うすめた台所用中性洗剤をつけた布またはスポンジで汚れを取ってください。
- ② 次に、水ぶきして洗剤を完全にふき取ってください。
- ③ 最後に、乾いた布でふいてください。



落ちにくい汚れ

### ●さびているとき

- ① 布やスポンジなどにクリームクレンザーをつけて磨いてください。
- ② 取りにくいときは、ナイロンたわしで磨いてください。  
磨いた部分の光沢が変わることがあります。
- ③ 磨いた後は水ぶきしてクレンザーを取り、さらに、乾いた布でふいてください。



### ●水あかや斑点がついたとき

- ① 布やスポンジなどにクリームクレンザーをつけて磨いてください。
- ② 取りにくいときは、ナイロンたわしで磨いてください。  
磨いた部分の光沢が変わることがあります。
- ③ 磨いた後は水ぶきしてクレンザーを取り、  
さらに、乾いた布でふいてください。



### ※「水あか」について

水道水にはカルシウムなどの無機質が含まれていますが、これが二酸化炭素や酸素と結びついて白色の固形物になります。

この固形物に水がかかると、水に溶けやすい物質は流れてしまい、

水に溶けにくい炭酸カルシウムとケイ酸が蓄積します。

これが水あかといわれるもので、シンクや水栓についた水滴を放置しておくと、白いあととして残ります。

---

### ●「きず」がついたとき

- ① 布やスポンジなどにクリームクレンザーをつけて、研磨目にそって磨いてください。

