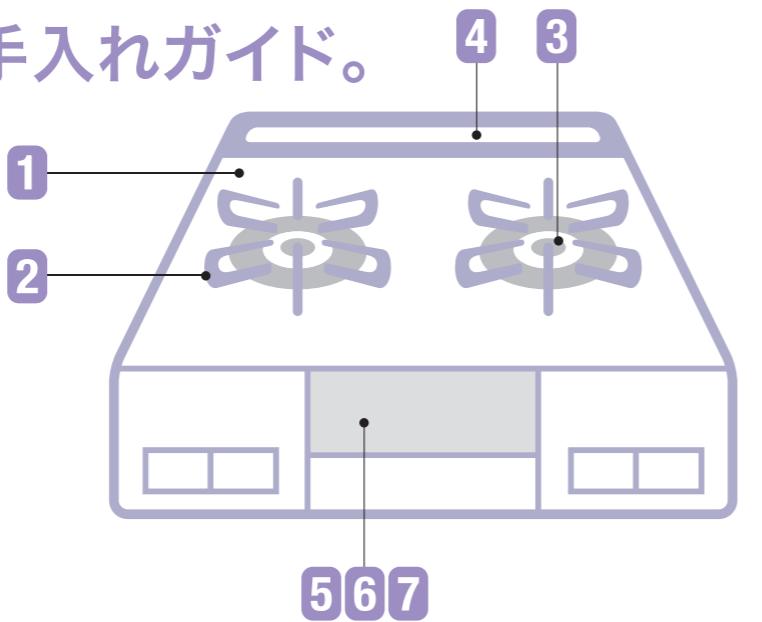


お手入れガイド

ガスコンロをいつまでもキレイに使うための毎日のお手入れガイド。



1 トッププレート

その日のうちに「さっと拭く」のがコツ



カンタンお手入れ
その日のうちにスポンジの柔らかい面やふきんに水を含ませて汚れを拭き取ります。その後、固く絞ったふきんなどで水拭きをすればスッキリきれいになります。



しっかりお手入れ
スポンジの柔らかい面に水を含ませ、専用のクリーナーを適量つけて円を描くように磨きます。その後、固く絞ったふきんやキッチンペーパーなどで拭き取ってください。

3 バーナーキャップ

安全に使うために定期的にお手入れ



カンタンお手入れ
炎がふぞろいになったときは、バーナーキャップを取り外し、使い古した歯ブラシなどで、穴や溝の目詰まりを取り除きます。

*目詰まりをすると点火不良や不完全燃焼の原因となります。

*水洗い後は、しっかりと乾かしてください。

*お手入れの後は浮き・傾きないようにしっかりとセッティングください。不完全燃焼等の原因になります。

2 ゴトク

ときどき取り外してこまめにお手入れ



カンタンお手入れ
ゴトクを取り外して、台所用中性洗剤をつけたスポンジの柔らかい面で洗います。固く絞った布でしっかり水拭きをしてから、もとの場所に取り付けます。



しっかりお手入れ
ガンコな汚れには「煮洗い」が効果的。たっぷりの水を入れた鍋にゴトクを沈ませ、沸騰した状態で約10~20分煮詰めます。火を止め十分に冷ましてからスポンジなどで洗います。

4 グリル排気口カバー

簡単に取り外せるのでお手入れもラク



カンタンお手入れ
台所用中性洗剤をつけたスポンジの柔らかい面で洗い、水気を拭き取ります。汚れがひどい場合は一度熱めのお湯に浸して置き、その後、同様に洗います。

*グリル排気口カバーを外した際には、機器内部に落ちた野菜くずなどを取り除いてください。

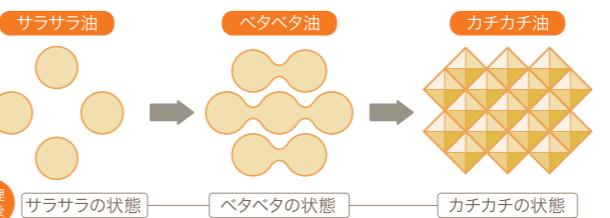
ガスコンロのお掃除のコツ

毎日のこまめなお手入れで ガンコ汚れを防止!

ガスコンロは、毎日の食器を洗うタイミングで一緒に掃除をするのが大切です。

ガスコンロの汚れのほとんどは「油汚れ」「こげ汚れ」。調理中に油は「オイルミスト」と呼ばれる油を含んだ蒸気となり、キッチン中に付着します。付着した油は、時間とともに変化し、落としづらくなってしまいます。汚れがカチカチになる前のこまめなお手入れで清潔に使いましょう。

油汚れの変化



お手入れの際には

イラストはイメージです

調理後のコンロは、しばらく熱くなっています。コンロのお手入れをする前に、まずガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください(機器が冷えるまで時間がかかります)。

- 必ず手袋をしてからお手入れを行いましょう。
- スポンジを使う場合は、スポンジの素材(かたさ)によっては強くこすると、表面に傷がついてしまうので注意してください。
- お手入れの後には、乾いた布で水気や洗剤をしっかりと拭き取りましょう。

お手入れに適している道具と使用する洗剤

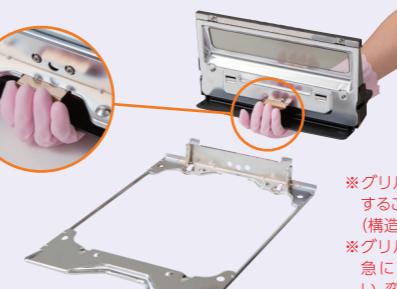
	やわらかい スポンジ		やわらかい 布・紙		メラミンフォーム スポンジ		やわらかい 歯ブラシ
	パロマ専用 クリーナー		中性洗剤		液体クレンザー	ガラストップ・ ハイパーガラス コートトップ天板 以外には使用し ないでください。	

5 グリル部(受皿・焼き網)

「使ったらすぐ」のお手入れがおすすめ



カンタンお手入れ
グリル取っ手のツメを押し下げたまま、取っ手を内側に倒して外します。受皿は、台所用中性洗剤をつけたスポンジの柔らかい面で水洗いし、水気を拭き取ります。



*グリル扉は取り外してお手入れすることもできます。
(構造は器種により異なります)
*グリル受皿・焼き網は熱いままで水で冷やさないでください。
急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

6 グリル庫内

2回に一度はグリルの中もお手入れ



カンタンお手入れ
スポンジの柔らかい面やふきんなどに、水で薄めた台所用中性洗剤をつけ汚れを拭き取ります。



しっかりお手入れ
汚れがひどい場合は、キッチンペーパーなどに水で薄めた台所用中性洗剤をつけてグリル庫内に貼付けしばらく置きます。その後水拭きし、乾いたふきんなどで水気をしっかりと拭き取ります。

7 グリル前面パネル・扉

すっきりクリアな前面パネルに



カンタンお手入れ
スポンジの柔らかい面かふきんなどに、水で薄めた台所用中性洗剤をつけて、汚れを拭き取ります。



しっかりお手入れ
汚れが目立つ場合は、水で薄めた台所用中性洗剤を湿らせたキッチンペーパーを貼付け、その後しっかりと拭き取ります。