

●PanasonicリフォームClubは、独立・自営の会社が運営しています。工事請負契約は、お客様とPanasonicリフォームClub運営会社との間で行われます。

株式会社 久松産業

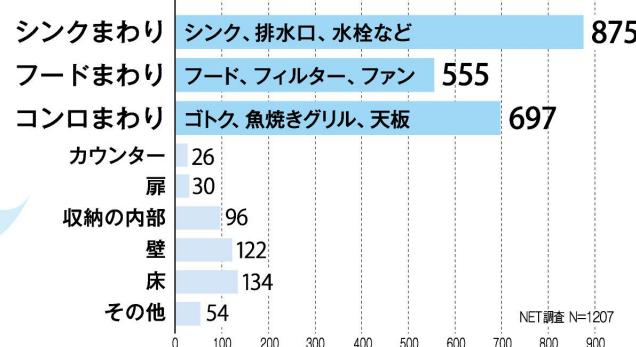
住所 兵庫県姫路市伊伝居35-1 <http://www.hisamatsu-s.com>
電話 (079)222-2277 / FAX (079)223-3434
建設業許可/兵庫県知事許可(般-24)第459689号

できればお掃除に手間をかけないで ラクしてキレイなキッチンに

9月24日は
清掃の日

いつも気持ちいいキッチンで楽しくお料理したいですね。使うたびにすぐのお手入れが大切とわかっていても、手を抜くと、汚れが落ちにくくなってしまい、さらにお掃除が億劫に。

キッチン掃除で
嫌いな場所一位は
「シンクまわり」
(シンク、排水口など)



キッチンの汚れは大きく分けて2種類

アルカリ性の汚れ
しつこい水アカ
(シンク、水栓など)

酸性の汚れ
カビなどのヌメリ
(排水口など)

酸性洗剤
酢・クエン酸など

アルカリ性洗剤
塩素系洗剤
重曹・セスキ炭酸ソーダなど

アルカリ性の汚れには酸性の洗剤、酸性の汚れにはアルカリ性の洗剤で汚れを中和して落とします。

※ただし、酸性とアルカリ性の洗剤を混ぜたり一緒に使わないでください。特に、「混ぜる危険」の表示に注意を。

シンク・排水口

シンクを使った後は、
水滴を残さないようひと拭き。

汚れや水分を残すとカビや
雑菌が繁殖し、いやな匂い
の原因になります。使う前に
水を流すと汚れがつきにくく
なりますよ。



台所用洗剤で洗って
布巾で拭き上げます。

排水口の内側の
ヌメリも落とします。

換気扇

汚れは、つけ置きや
洗剤の湿布でゆるめてから。

ひどい汚れは換気能力
が低下しお部屋に煙や
匂いが充満することも。
半年に一度はきちんと
お手入れを。



取り外せる部分は
台所用洗剤を溶かした
お湯につけ置きして。

グリル

油汚れは
あたたかいうちに。

温めてから使うと汚れ
がつきにくくなります。
油汚れは時間が経つほど
落ちにくく、最終的に
使わなくなることに。



焦げ付きはお湯で
ふやかして、台所用洗剤
で洗いましょう。

キッチンのお手入れ：詳しくは▶ <http://sumai.panasonic.jp/support/care/kitchen/>
グリルのお手入れ：詳しくは▶ http://sumai.panasonic.jp/ihcook/feature/clean_grill.html

「使うその都度掃除」わかっていても、それが大変！お掃除がぐ～んとラクになる、最新設備もおすすめです！

全自動お掃除ファン付^{※3}ほっとクリーンフード



面倒なファン掃除が10年間不要^{※1※2}

ふだんはサッと拭くだけ。

ほっとクリーンフードはパシニックのキッチン付属品です。

単品販売は行っておりません。

IH&遠赤ラクッキンググリル



すっきり庫内で焼き網なし
おそうじが面倒な焼き網のないグリル皿。

フラットな庫内はラクにひと拭き。

トリプルワイドIH



フラット設計で拭き掃除も簡単
段差が小さいので、サッとひと拭き。

※1.10年間使用してもファンの汚れは当社従来品(S73AHZ3F2)の1年分しかたまらない設計。一般財団法人ベターリビング優良住宅部品評価基準換気ユニットのフィルターの油捕集効率試験での値。

※2.10年使用相当の汚れ付着での基本性能試験の値(当社調べ)

※3.ファンは10年に1回、プレートは1年に1回のお手入れが必要です。使用状況によりお手入れ頻度は変わります。



その家事に、ラクするテクノロジー。

家事に追われる毎日。「できるならもっとラクしたい」、
そんなあなたの家事負担を軽減してキモチまでラクに、くらしにゆとりを。



リフォームのことなら
お気軽にショッピングへ
ご相談ください。

私たちあなたのお住まいを守るお手伝いをします。

リフォームで解決！あなたの街のPanasonicリフォームClubにおまかせください。