

6. レンジフード

-2 フィルター、ファンの油汚れを落とすには

フィルター等のお手入れの目安は油料理の頻度で異なりますが、付着した油汚れが変質する前にこまめにお手入れしましょう。汚れが軽いうちなら、台所用合成洗剤(中性タイプ)で十分落とせます。

3カ月に1回

- ① フィルター、シロッコファンなど取り外せる部品を外します。必ず、元電源を切ってから始めましょう。
また、内部にある金属部品で手を切らないよう、必ずゴム手袋をはめて行いましょう。



- ② シンク内にビニールを広げて敷き、その中に**台所用合成洗剤(中性タイプ)**を入れ、ぬるま湯(35~40℃)でうすめます。そしてその中にフィルター、ファンなど30~40分漬けて汚れを浮かします。



- ③ スポンジで軽くこすり洗います。細かい部分は歯ブラシでこすります。



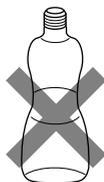
- ④ 洗剤が残らないよう十分な水で洗い流し、水分を拭きとってから取り付けます。

~レンジフードのお手入れ注意点~

◆アルカリ性の「市販レンジまわり洗剤」に要注意

市販の「レンジまわり洗剤」は、アルカリ性のものが主流です。アルカリ性の強いものは、フード材質(本体の塗膜、アルミ)を傷める恐れがあります。弱アルカリ性洗剤で、布に含ませて拭く程度であれば、水拭きをしっかり行えば大丈夫ですが、長期間使用し続けると変色や塗膜剥がれを起こすことがあります。初期の汚れのうちに、台所用合成洗剤(中性タイプ)で除去しましょう。

中性タイプなら、フード材質への心配がありません。



強アルカリ性洗剤