



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 363

2020.5.20号

発行：アーテック倶楽部事務局
家田 克彦 鳥居 浩二 都築 莉香

毎月第3水曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: info@artec.ne.jp



皆さんお久しぶりです。鳥居です。

GWはステイホームでした。漫画好きの私にはありがたい時間が取れました(笑)
GW明けからは「新しい生活様式」というワードをよく目にする様になりました。
私もテレワークという新生活様式を実践中です。早く新生活様式に順応したい
ものです。

今回は“今後の為に**長期連休の際にはチェックして欲しい厨房機器のお手入れ**”について紹介します！
機器を衛生的に保って、万全の環境で厨房再開を迎えられるようにしていきましょう。

● 厨房機器全般

1.電源プラグをコンセントから抜いてください。

※炊飯器などは、庫内を清掃するときに感電する恐れがありますので、注意してください。

2.ガス器具ごとのガス栓、厨房内のガスの元栓を止めてください。

3.調理機器は庫内の汚れを洗剤などで清掃し、水分を取ります。

残留物からの匂いやカビの発生を抑えるようにします。

4.水や蒸気を使う洗浄機や蒸し器、蒸気釜などは、排水し匂いを抑えるようにします。

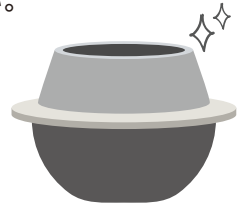
5.表面の油汚れを清掃し、ほこり等が入らないようカバーをかぶせておいてください。



● 回転釜

1.長期間使用していない場合、駆動部の回転軸が固着し回転させるのが重たくなる
恐れがありますので、機械用油を使用して釜と脚の付け根にあたる左右の回転軸
部分などに注油をし、回転をさせてください。

2.内釜が铸铁で長期間使用しない場合には、水分が残っていると錆びる可能性があるため、
表面をよく乾かして、食用油を塗り、錆びつかないようにしてください。



● 冷凍冷蔵庫

1.庫内にある食品等を全部取り出して、庫内の清掃して庫内の水分を十分拭きとってください。

2.ふき取った後に、カビが生えたり、臭いがこもったりしないようにする為、扉を開放して、庫内を
乾燥させてください。

● シンク

シンクには配管から嫌な臭いや害虫があがってこないように、水で蓋をする排水トラップというものが付いています。シンクをしばらく使っていないと、排水トラップに水が無くなってしまいますので、その効果が無くなり臭いや害虫が発生してしまいます。

水が無くならないように時々水を流したり、蓋があれば蓋をしておくことで、厨房を守っていきましょう。

今一度見直し確認を！

長期的に使わないガス製品や電気製品などは清掃して、電源を切り、コンセントを抜くまでを徹底しましょう。長期間使わないことで漏電やガス漏れの危険性があります。また再度使用する場合は事前に使用できるか試運転を行うなどして、確認してから使うようにしましょう。

その際の事前の点検や、相談など小さなことでも何かお手伝いすることがございましたらお気兼ねなくお申し付けください。

厨房コンシェルジュのアーテックがすぐに承ります！

