

# 取扱説明書

## レンジアップメラミン樹脂(略号 RMF)製品

この度は、当社製品をご購入賜り誠にありがとうございました。

製品を安全に長期間美しく使用して頂くための取扱注意事項です。この取扱説明書に従って、正しくご使用願うとともに、大切に保存し分からないことや、不都合が生じたときにお読みください。

### けがや事故防止のためのご注意

1. 直火や電熱調理器にかけたり、火のそばに置かないでください。
2. オーブンレンジ及びグリルには使用しないでください。
3. 熱いうちの衝撃や、急激な温度変化を与えないでください。
4. 強い衝撃を与えると、割れたり欠けたりします。
5. 欠けたり、ひびが入ったり、洗ってもとれない汚れのひどいものは使用しないでください。
6. ホットプレートや湯煎などで保温しないでください。
7. 高温の食用油や薬品を入れないでください。
8. 灰皿代わりにしたり、中でもものを燃やしたりしないでください。

### 製品劣化防止のためのお願い

#### 【洗 浄】

1. たわし、みがき粉でみがくと傷がつきますので使用しないでください。
2. 高温長時間の浸漬は表面を侵しますので予備浸漬は30～40℃のお湯で15～20分程度としてください。
3. 洗剤で落ちにくい汚れには、酸素系漂白剤を使用し、頻度は1～2週間に1回程度としてください。  
なお、使用方法は漂白剤の取扱説明書をよくお読みください。
4. 塩素系漂白剤は、光沢が落ち、黄ばみの原因になりますので、使用しないでください。
5. 食品の色が食器に移行しますので、長時間放置しないで、十分に洗浄してください。
6. 食器カゴなどの金属部に強くふれると、落ちない汚れがつきますので注意してください。
7. 食器カゴを積み重ねる場合、破損につながりますので、製品に直接荷重を掛けないでください。

#### 【消毒保管庫】

1. 熱風保管庫を使用する場合、製品の劣化を防ぐため、庫内温度が85℃に上昇後温度を保持して、20～30分程度としてください。
2. 熱風保管庫は設定温度と庫内温度との違いに注意してください。特に熱風吹き出し口付近は、高温になり易いので製品を置くことをさけてください。
3. 煮沸消毒や生蒸気が直接あたる消毒をすると製品の劣化が早まります。

「電子レンジ使用上のご注意」は、裏面を参照ください。

## 【その他】

1. スチコン・蒸し器の使用は、製品の劣化が早まります。
2. ヘルシオ等スチーム機能付きの電子レンジには使用できません。
3. 電子レンジには、「マイクロサーブ」シリーズは使用できません。  
「和ごころプラス」シリーズを使用してください。

### 電子レンジ使用上のご注意

1. 空焚きをしないでください。
2. 電子レンジでの加熱は、以下の時間内としてください。

定格高周波出力	1,000～800W	600～500W
加熱時間	1分	3分

高周波出力 1,000W 以上でのご使用は食器に異常が発生する恐れがありますので、ご注意ください。

3. オート加熱、おまかせ加熱では使用しないでください。
4. 食品の量が少ない場合、または水分が少ない食品の里芋、ジャガイモ、にんじん等の場合は、加熱時間を短くして、数回に分けて加熱してください。
5. 油脂分や糖質の多い食品のバター、さつまいも、かぼちゃ等は、高温になりやすいので、お避けください。
6. 電子レンジ加熱後は、容器及び内容物が高温になっていますので、火傷には十分に注意してください。
7. 満水近くまで内容物を入れますと、加熱時に吹きこぼれる場合がありますので、注意してください。
8. ラップの耐熱温度を確認してください。また、ラップをして長時間加熱はさけてください。
9. その他の注意事項は、電子レンジの取扱説明書を確認してから使用してください。

※製品又は包装に記入してある耐熱温度は、一般的な使用を対象とした家庭用品品質表示法に基づく表示です。[耐熱温度]和ごころプラス/140℃ マイクロサーブ/130℃

集団給食など業務用で高温長時間の消毒や乾燥を繰り返して使用する場合には、上記の「製品劣化防止のためのお願い」を守ってください。

**「けがや事故防止のためのご注意」「製品劣化防止のためのお願い」は、裏面を参照ください。**

安全衛生的な製品ですが、万一にそなえて全製品に製造物賠償責任保険がついています。

上記以外で、ご不明点ならびに使用上の問題があれば、下記までお問い合わせください。

## 国際化工株式会社

お客様問い合わせ係 ☎0745-63-3181 E-mail info@kokusai-kako.co.jp

●本社・工場：TEL0745(65)5931(代) ●東京：TEL03(6447)7431(代) ●大阪：TEL06(6251)5931(代) ●札幌：TEL011(218)5931  
●名古屋：TEL052(332)5931(代) ●福岡：TEL092(481)5931(代) ●仙台：TEL022(772)5931