

取扱説明書

MARUKEI

ポリカーボネート(略号PC)製品・ポリエステルカーボネート(略号PPC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いただくためのプラスチック製食器協議会統一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. ホットプレートや湯煎などで保温しないでください。
3. 灰皿代わりにしたり、中でのものを燃やしたりしないでください。
4. オーブンレンジの使用はしないでください。
5. 電子レンジを使用する場合は下記事項にご注意ください。
 - a. 加熱調理には使用しないでください。
 - b. 空焚きをしないでください。
 - c. 電子レンジの表示取扱説明書を確認してから、使用してください。
 - d. 食品の量が少ない場合は、加熱時間を短くしてください。
 - e. 水分の少ない食品の加熱は、時間を短くしてください。
6. 高温の食用油や薬品を入れないでください。
7. MCTオイルやココナッツオイルなどの中鎖脂肪酸や、アマニ油やえごま油などの α -リノレン酸を主成分とする油に侵されて破損しますので、使用しないでください。
8. シンナーやベンジンなどの溶剤を使用しないでください。
9. 欠けたり、ひびが入ったり、洗っても取れない汚れのひどいものは使用しないでください。

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. アルカリに侵されますので、洗剤・漂白剤のご使用後は速やかによくすすいでください。
4. 洗剤で落ちにくい汚れには、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。
5. 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。

【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℃～90℃に上昇後温度を保持して、40～50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下さい。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. 煮沸消毒や蒸気消毒はしないでください。

※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】 PC/120℃ PPC/150℃

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。

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。

マルケイ株式会社

お客様問い合わせ係 TEL 0745-63-3181 E-mail info@marukei-corp.co.jp

●本社・工場：TEL 0745(65)5931(代) ●東京：TEL 03(6447)7431(代) ●大阪：TEL 06(6251)5931(代) ●札幌：TEL 011(218)5931
●名古屋：TEL 052(332)5931(代) ●福岡：TEL 092(481)5931(代) ●仙台：TEL 022(772)5931