

shincaの保温食器

特許登録済

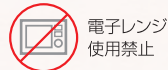
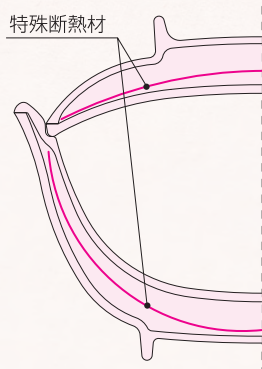
PAT No.5502572

温かいものは温かく、
味わいをひきたてます。

特殊断熱材(特許登録済)が抜群の保温性を発揮します。

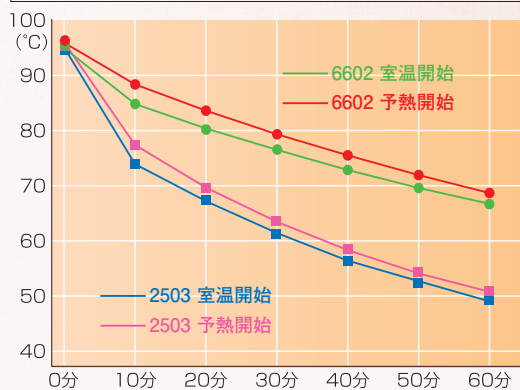


断面図



●製法特許取得製品です。

メラミン食器との保温性能比較



[測定方法]

- 室温開始のデータ
室温で保管した保温食器に沸騰水300gを投入後、センサーを入れて蓋をし、10分ごとに測定したデータ。
- 予熱開始のデータ
あらかじめ60℃に温めておいた保温食器に沸騰水300gを投入後、センサーを入れて蓋をし、10分ごとに測定したデータ。
- 測定時の室温 25±1℃

shinca保温食器を、いつまでも上手にお使いいただくために。

盛り付け・配膳

- 適温給食の決め手は、できたての温度を保つこと。そのためには、料理を盛り付ける前に、あらかじめ食器を温めておくことが大切です。
盛り付け後は、できるだけ素早い配膳を心がけてください。

洗浄

- 残菜は長時間放置せず、できるだけ早く落としてください。
- デンブン質のもの(ごはんなど)は30~40℃位の温湯に約20分程食器を浸しておく、付着物が落ちやすくなります。
- メラミン食器と同様に自動洗浄機をご利用いただけますが、洗剤の濃度に十分ご注意ください。保温食器のように本体が黒や赤など濃色の場合、食器の表面に洗剤の白い斑点が残ることがあります。
- ❗ 手洗いの場合は、軟らかめのスポンジをお使いください。タワシやスチール製タワシなどの硬い物は、食器の表面を傷めるので使用しないでください。
- すすぎにはお湯を使い、十分に洗剤を洗い流してください。洗剤が残ると、食器の表面に白い斑点が残ることがあります。

洗剤

- 保温食器の洗剤は、台所用中性洗剤や食器洗浄機用洗剤をできるだけ低濃度でお使いください。
- ❗ 特に自動洗浄機をお使いになる場合には、洗剤の濃度に気をつけてください。【0.5%~1%が適当です。】

漂白剤

- プラスチック食器に適した酸素系漂白剤をお使いください。
- 使用濃度・温度・時間は、仕様どおりに調整してください。
- 漂白後は食器をきれいにすすぎ、乾燥してください。

消毒・乾燥・保管

- 食器消毒保管庫の温度は90℃以下に設定し、消毒時間は30分を目安としてください。
- 保管庫内の実温度は、温風の吹出し口付近と10℃~30℃の差がある事があります。必ず保管庫内の温度をご確認ください。
- ❗ 100℃以上には上げないでください。
本品は責任をもって製造しておりますが、特殊構造製品のため、100℃以上での消毒・乾燥は行わないでください。変形の原因となります。
(100℃以上のご使用で変形発生の場合、保証しかねる場合がございます。)
- ❗ 食器かごには、詰め込むことなく余裕をもって収納し、保管庫内では、間隔をとって食器かごを並べてください。食器かごの間隔を十分にとることで、熱風が通りやすくなり、庫内の温度をより早く設定温度にでき、均一に消毒できるうえ、電気代の節約にもつながります。
- 繰り返し連続の煮沸・熱湯消毒は食器の寿命を縮めますので避けてください。

その他

- 乱暴な取扱いは食器の寿命を縮めます。なるべくいいねいにお取扱ってください。
- ❗ 残菜落としの際に物入れのフチにつけて落とすことは、キズ・破損の原因となります。特に漆器は、塗装がはげる原因となりますので避けてください。
- 直射日光にさらして置くことや、湿度の高い所に置くことは避けてください。
- 変形・変質防止のため直火・オープンや電熱器などの近くに置くことを避けてください。
- 重い物を乗せたり高く積み上げることはしないでください。
- 長時間にわたる溶液への漬け込みに注意してください。
(変色する場合があります)
- ❗ 電子レンジは使用しないでください。