

- ※ 1 ご使用の前に、商品添付の取扱説明書該当番号①～⑯を確認してから、ご使用ください。
- ※ 2 電子レンジの使用前に、商品取扱説明書を確認してから、ご使用ください。
- ※ 3 過度の加熱（温度・時間）は、商品劣化の原因となります。
- ※ 4 短時間温める程度の使用として下さい。加熱調理や長時間の使用は食器の変形、溶け（油脂類、糖類など）、劣化につながります。
- ※ 5 洗浄の際は、「PP 食器カゴ」をご使用ください。
- ※ 6 スチーム再加熱機器使用前に、商品取扱説明書を確認してから、ご使用ください。

熱風消毒（消毒保管庫）		特色	取扱説明書 材質別による注意点
可否	温度・時間		
○	-	強化磁器は普通の磁器にアルミナを添加して作られます。また、原料の粒度をそろえ、破壊の元となる大きな粒子を取り除いています。さらに釉薬を調整して衝撃に備えています。その強度は一般磁器の1.2～3倍と様々です。	取扱説明書⑧ <ul style="list-style-type: none"> <li>・プラスチック製食器に比べ、割れや欠けが起こりやすいので、破損食器によるケガにご注意ください。</li> <li>・プラスチック製食器に比べ、寸法誤差が大きくなっていますので、ご了承ください。</li> <li>・金属に強く触れると通常洗浄では落ちない汚れが付きます。</li> </ul>
○ 【※3】	85℃ 20～30分	不飽和ポリエステルとガラス繊維の複合樹脂で、耐衝撃性や耐熱性に優れています。	取扱説明書⑩ <ul style="list-style-type: none"> <li>・表面が少しやわらかく、傷が付きやすい傾向があります。</li> <li>・高温多湿の状況下では劣化が早まります。</li> <li>・アルカリ成分に弱い為、洗浄・漂白後は十分にすすぎを行ってください。</li> <li>・初回使用前に120℃の消毒保管庫で2～3時間、加熱してからご使用ください。</li> </ul>
×	-	不飽和ポリエステルとガラス繊維の複合樹脂で、耐衝撃性や耐熱性に優れています。塩ビシートを貼付し、ノンスリップ性能を持ちます。	取扱説明書⑪ <ul style="list-style-type: none"> <li>・自動洗浄機及び消毒保管庫には使用出来ません。</li> <li>・高温多湿の状況下では劣化が早まります。</li> <li>・アルカリ成分に弱い為、洗浄・漂白後は十分にすすぎを行ってください。</li> <li>・シンナーやベンジンで表面を拭き取らないでください。</li> </ul>
○ 【※3】	85℃ 20～30分	不飽和ポリエステルとガラス繊維の複合樹脂で、耐衝撃性や耐熱性に優れています。ウレタン塗装を施し、ノンスリップ性能を持ちます。	取扱説明書⑫ <ul style="list-style-type: none"> <li>・塗りは傷が付きやすいので、取扱いには注意してください。</li> <li>・シンナーやベンジンで表面を拭き取らないでください。</li> </ul>
×	-	豪華で上質なプラスチック漆器に多くが使用される素材です。比較的、衝撃強度に優れています。	取扱説明書⑥ <ul style="list-style-type: none"> <li>・特殊構造製品の為、温度を100℃以上に上げないでください。変形・破損の原因になります。</li> <li>・塗りは傷が付きやすいので、取扱いには注意してください。</li> <li>・シンナーやベンジンで表面を拭き取らないでください。</li> </ul>
○ 【※3】	85℃ 20～30分	耐熱性を高めた、豪華で上質なプラスチック漆器に多くが使用される素材です。比較的、衝撃強度に優れています。	取扱説明書④⑤ <ul style="list-style-type: none"> <li>・塗りは傷が付きやすいので、取扱いには注意してください。</li> <li>・シンナーやベンジンで表面を拭き取らないでください。</li> <li>・変形防止の為、荷重をかけた状態での加熱はしないでください。</li> </ul>
○ 【※3】	85℃ 20～30分	耐衝撃性と耐熱性を高めた、豪華で上質なプラスチック漆器です。	取扱説明書④ <ul style="list-style-type: none"> <li>・塗りは傷が付きやすいので、取扱いには注意してください。</li> <li>・シンナーやベンジンで表面を拭き取らないでください。</li> <li>・変形防止の為、荷重をかけた状態での加熱はしないでください。</li> </ul>
○ 【※3】	85～90℃ 40～50分	高い透明度と耐熱性があり、プラスチックの中では高い耐衝撃性能を兼ね備えた素材です。	取扱説明書③⑦⑯ <ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄する際は、透明板を閉じた状態で行ってください。</li> <li>・透明板の着脱時に無理な力を掛けないでください。</li> <li>・本体と足は分解しないでください。</li> <li>・ポリカーボネートはアルカリ成分に弱い為、洗浄・漂白後は十分にすすぎを行ってください。すすぎ不足により割れが発生することがあります。（食札ケース：透明カバー）</li> </ul>
○ 【※3】	85～90℃ 40～50分	プラスチック食器の中では最も軽く、割れにくい事が特徴で、様々な家庭用プラスチック製品に使用されている素材です。	
○ 【※3】	85～90℃ 40～50分	ポリアミド（別名：ナイロン）にガラス繊維を配合した素材です。曲げ強度や、耐熱性に優れ、自動洗浄機対応です。	取扱説明書⑬ <ul style="list-style-type: none"> <li>・吸水性が高いため、食後早めに洗浄してください。</li> <li>・洗浄時の破損防止の為、箸かごをご使用ください。</li> </ul>
○ 【※3】	85～90℃ 40～50分	耐薬品性や耐衝撃性に優れ、ある程度の耐熱性を持ち、自動洗浄機に対応します。	取扱説明書⑭ <ul style="list-style-type: none"> <li>・アルカリ成分に弱い為、洗浄・漂白後は十分にすすぎを行ってください。</li> <li>・洗浄時の破損防止の為、箸かごをご使用ください。</li> </ul>
○ 【※3】	85～90℃ 40～50分	耐薬品性や耐衝撃性に優れ、ある程度の耐熱性を持ち、自動洗浄機に対応します。	取扱説明書⑭ <ul style="list-style-type: none"> <li>・アルカリ成分に弱い為、洗浄・漂白後は十分にすすぎを行ってください。</li> </ul>