メラミン・樹脂製品使用上の注意点

電子レンジ・オーブンには使用しないで下さい。直火や電熱調理機にかけたり、火のそばに置いたりしないで下さい。熱いうちの衝撃や急激な温度変化を与えないで下さい。落としたり、ぶつけたり強い衝撃を与えると割れたり欠けたりします。ホットプレートや湯煎などで保温しないで下さい。高温の食用油や薬品を入れないで下さい。金属製のナイフやフォークなどは使用しないで下さい。変色防止のため、屋外、紫外線の強い場所での長時間の保管は避けて下さい。煮沸消毒、蒸気消毒は製品劣化を促しますので避けて下さい。重量物を乗せないで下さい。研磨剤入りスポンジ、金属製たわし、クレンザーなどはキズの原因となりますので、使用しないで下さい。食品の色素が食器へ移行するのを防ぐために、使用後の汚れは速やかに落として下さい。食器の使用回数や食べ物の種類などによって異なりますが、長時間使用していると汚れが出てくることがありますので、時折食器の漂白処理をして下さい。漂白する際は必ずプラスティック食器に適した酵素系漂白剤を使用して下さい。塩素系漂白剤は食器の光沢が落ちたり、黄ばみの原因になりますので使用しないで下さい。漂白後は食器をきれいにすすぎ、乾燥させて下さい。メラミン製品につきましては以下の点にご注意ください。消毒保管庫を使用する場合、90℃以下、30 分以内を目安として下さい。高温長時間での浸漬は表面の劣化を促しますので、予備浸漬は30 ～40℃のぬるま湯で20 分程度として下さい。

木製品使用上の注意点

食洗機は使用できません。手洗いして下さい。研磨剤入りスポンジ、金属製たわし、クレンザー、アルカリ洗剤などを使用しますと、キズや塗装の剥離の原因になりますので、使用しないで下さい。使用後の汚れは早めに落とし、速やかに水気を柔らかい布でふき取り、充分に乾かしてから片づけて下さい。長時間水に浸すと木の老化を早め、変形、変色の原因となり、生乾きはカビの原因となります。乾かすときは日陰干しにして下さい。直射日光に当てると反ったり割れたりする恐れがあります。商品は丁寧にお取扱い下さい。塗装の剥離はカビ発生の原因となります。製造直後の商品は、塗装品特有の臭いがあり、抜けるのに時間を要します。特に温かいものを盛り付けた場合、気になることがあります。短時間で完全に塗装臭を取り除く技術はありません。60～70℃のお湯を注ぎ、軽くかき回してすぐに捨てる作業を何度か繰り返すことで若干の緩和がみられます。長時間水又はお湯を溜めた状態（ラーメン・汁物など）での使用はしないで下さい。

アルミ製品使用上の注意点

使用前に塗装剥れ、ひび割れなどの不具合が無いか確認してください。万が一、不具合がある場合は使用を避けて下さい。空焚きは絶対にしないで下さい。空焚きしますと塗装の剥離や製品が変形する原因となります。酢・重曹などの酸性・アルカリ性が強い調味料や食材を使用しますと、塗膜の内面に入り込み、そこから腐食して剥離の原因となります。アルミの生地製品では黒く変色することがあります。使用後はただちに洗浄してください。食材を長時間入れたままにしないで下さい。腐食、変色、塗装剥れの原因となります。洗浄は中性洗剤による手洗いをお勧めしますが、洗浄機を使用する場合は必ずアルミ製品対応の洗剤を使用して下さい。水酸化ナトリウム、珪酸塩、リン酸塩を含む洗剤はアルミ製品に対応しない場合が多く、万が一使用すると塗装の剥離、アルミ生地の腐食や変色の原因になります。必ず使用洗剤の説明事項を確認の上、使用して下さい。使用後は浸け置きせずに速やかに洗浄し、充分に水気を切って下さい。

■表示の見方

ライン名 — LOUIS

材質 — New / DISHWASHER SAFE / SAN / STACKABLE / NSF

品番 — CR-3239
品名 — ルイ タンブラー10oz
希望小売価格 — ¥570

φ73×H116 310ml (24) <CN>

サイズ φ(最大径)(入数) | 容量 | 入数 | 原産地

NSFについて

1944年に設立されたNSFは、エンジニア・化学者・毒物学者・環境学者など、民間・公の機関問わず、幅広いプロフェッショナルたちにより構成されており、健康学・環境学の分野において科学的・技術的なエキスパートとして広く認知されています。

食品や水、屋内の空気、環境の安全性やリスク管理を行い、公共衛生に関する国家規格を作ってきました。第三者機関として中立的な立場から商業・工業・消費者に対して製品の試験認証と規格の開発を行い、公共の健康・安全・環境保護に努めています。

食洗機対応　積み重ね可能　New 新商品

カーライルとは

www.carlislefsp.com

建築資材や航空宇宙用電線、特殊車両用ブレーキ部品など様々な製造事業をグローバル展開するカーライル社は、米国オクラホマシティに本拠地を置き、従業員数は11,000名を超えるリーディングカンパニーとして、米国を代表する企業の一つになっています。

フードサービス事業は、世界のホテル、レストラン、施設、病院や工場などに20,000アイテム以上の製品を供給しており、近年ではアジア圏や北欧での成長が著しいものとなっています。

米国及びメキシコ、中国に生産拠点を置き、また大型の物流拠点を全米には4ヶ所、国外ではオランダ、中国、メキシコなどに配置し、製品の生産から流通までの環境を整えています。

カーライル・フードサービスでは、『作業をより簡単にできる手段を提供する』のは、単なるスローガンに留まらず、お客様への責任と約束であると考えています。最も上質なフードサービスを提供するにあたり、カーライルのフードサービス製品は、皆様の作業をよりスムーズで効率的なものにし、働き易さの実現に向けてサポートを致します。