

●PanasonicリフォームClubは、独立・自営の会社が運営しています。●工事請負契約は、お客様とPanasonicリフォームClub運営会社との間で行われます。

PanasonicリフォームClub
リファイン所沢中央

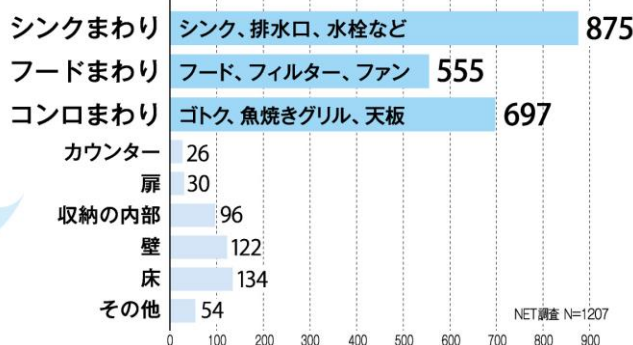
0120-24-2221

できればお掃除に手間をかけないで ラクしてキレイなキッチンに

9月24日は
清掃の日

いつも気持ちいいキッチンで楽しくお料理したいですね。使うたびにすぐのお手入れが大切とわかっていても、手を抜くと、汚れが落ちにくくなって、さらにお掃除が億劫に。

キッチン掃除で
嫌いな場所一位は
「シンクまわり」
(シンク、排水口など)



キッチンの汚れは大きく分けて2種類



アルカリ性の汚れには酸性の洗剤、酸性の汚れにはアルカリ性の洗剤で汚れを中和して落とします。
※ただし、酸性とアルカリ性の洗剤を混ぜたり一緒に使わないでください。特に、「混ぜるな危険」の表示に注意を。

シンク・排水口

シンクを使った後は、水滴を残さないようひと拭き。

汚れや水分を残すとカビや雑菌が繁殖し、いやな匂いの原因になります。使う前に水を流すと汚れがつきにくくなりますよ。



換気扇

汚れは、つけ置きや洗剤の湿布でゆるめてから。

ひどい汚れは換気能力が低下しお部屋に煙や匂いが充満することも。半年に一度はきちんとお手入れを。



グリル

油汚れはあたたかいうちに。

温めてから使うと汚れが付きにくくなります。油汚れは時間が経つほど落ちにくく、最終的に使わなくなることに。



キッチンのお手入れ：詳しくは ▶ <http://sumai.panasonic.jp/support/care/kitchen/>
グリルのお手入れ：詳しくは ▶ http://sumai.panasonic.jp/ihcook/feature/clean_grill.html

「使うその都度掃除」わかっていても、それが大変! お掃除がぐ〜んとラクになる、最新設備もおすすめです!

全自動お掃除ファン付*3ほっとクリーンフード



面倒なファン掃除が10年間不要*1*2
ふだんはサッと拭くだけ。

ほっとクリーンフードはパナソニックのキッチン付属品です。単品販売は行っていません。

IH&遠赤ラッキンググリル



すっきり庫内で焼き網なし
おそうじが面倒な焼き網のないグリル皿。フラットな庫内はラクにひと拭き。

トリプルワイドIH



フラット設計で拭き掃除も簡単
段差が小さいので、サッとひと拭き。

*1. 10年間使用してもファンの汚れは当社従来品(S73AHZ3F2)の1年分しかたまらない設計。一般財団法人ベターリビング優良住宅部品評価基準換気ユニットのフィルターの油捕集効率試験での値。
*2. 10年使用相当の汚れ付着での基本性能試験の値(当社調べ)
*3. ファンは10年に1回、プレートは1年に1回のお手入れが必要です。使用状況によりお手入れ頻度は変わります。



その家事に、ラクするテクノロジー。

家事に追われる毎日。「できるならもっとラクしたい」、そんなあなたの家事負担を軽減してキモチまでラクに、暮らしにゆとりを。



リフォームのことならお気軽にショップへご相談ください。

リフォームで解決! あなたの街のPanasonicリフォームClubにおまかせください。