

保・存・版 ガスコンロの お手入れ ガイド





きれいなコンロだと 料理も楽しい。

おいしいお料理を作るのに
欠かせないガスコンロ。

いつもきれいに使いたいですね。
そこでガスコンロをきれいに使えるよう、
お手入れのコツをご紹介します。

道具を使って簡単にお掃除。
今まで落ちなかった汚れも落とせるかも。
きれいになったガスコンロで
楽しくお料理を。

保・存・版

ガスコンロの お手入れガイド



C O N T E N T S



トッププレートのお掃除.....03

ゴトクのお手入れ.....05

バーナーのお手入れ.....07

グリル庫内のお手入れ.....08

グリル皿・網.....09

前面パネル(グリル扉).....11

食洗機でまとめてお掃除.....12

洗剤・掃除道具の紹介.....13

ガスコンロ使用時のご注意.....14



トッ プ プ レ ー ト の お 掃 除

《 ガ ラ ス ト ッ プ の 場 合 》



軽い汚れの場合は

■主に使用するもの

柔らかい布



トッ プ プ レ ー ト が 温 か い う ち な ら、や わ ら か い 布 を 濡 ら し て 固 く し ぼ り、拭 き 取 る だ け で O K。 ※ や け ど に ご 注 意 く だ さ い。



しつこい汚れの場合は

■主に使用するもの



ガラスストップ
専用クリーナー



柔らかい布

食品用ラップ

まず、専用クリーナーを数滴垂らします。
食品用ラップを手でぐしゃっと丸め、こすります。
最後は水拭きで仕上げます。



こびりついた汚れの場合は

■主に使用するもの



スクレーパー



柔らかい布

専用クリーナーを数滴垂らします。スクレーパーで汚れを削ぎ落とします。スクレーパーは30度位の角度で前後に動かします。横に引いたり縦にして角を使うとキズが付くので気を付けてください。最後は水拭きで仕上げます。

※スクレーパーを使うと、ガラスストップに印字されている文字が消えるおそれがありますので、ご注意ください。

天板の素材別注意点

ホーロー



金属の表面にガラスを焼き付けたもの。汚れを放置するとこびり付きやすくなるので早めにお手入れするのがコツ。

ステンレス



丈夫ですがナイロンたわしなど表面の固いものを使うとキズが付きます。布か柔らかいスポンジでステンレスの目に沿ってお手入れします。

フッ素コート



汚れを取りやすくしたコーティング。表面は固いものでこすると剥がれてしまいます。落ちにくい汚れは、乾いた布か柔らかい紙でお手入れします。

専用クリーナーはどこで買う？

ガラストップをお使いの方は、それぞれメーカーから専用のクリーナーが出ています。品揃えのあるホームセンター等かメーカーのショールームあるいはメーカーの部品購入サイトをご利用ください。

☞ 詳しくは裏表紙のお問い合わせ先をご覧ください。



ハーマン



パロマ



リンナイ

ワンポイントアドバイス



ゴトクのお手入れ



こびりついた汚れ

■主に使用するもの



重曹水



スポンジ

重曹水をゴトクに直接スプレーし、スポンジで洗います。
その後、水洗いして乾拭きします。



つけ置き洗い

■主に使用するもの



重曹



歯ブラシ

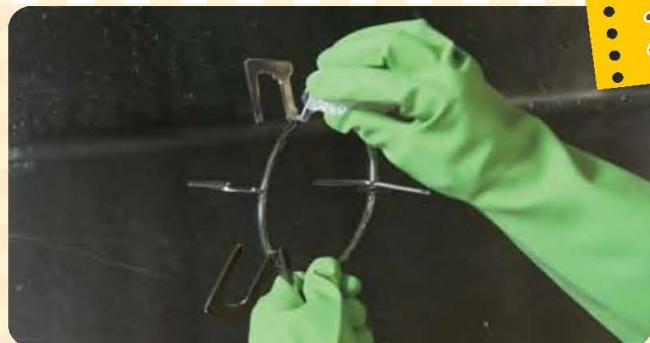


ひどい汚れの時には、40℃くらいのお湯に重曹を溶かし、汚れたゴトクを入れ、しばらく浸け置きしましょう。
その後、歯ブラシで軽くお掃除します。
最後に水洗いして乾拭きします。

さらに頑固な汚れには、鍋に入れた水に重曹を溶かし（水1リットルに大さじ1杯）汚れたゴトクを入れ沸騰させます。火を止めてそのまま2時間ほど放置します。
浸け置きしておくと汚れが落ちやすくなります。

※煮沸後はゴトクが熱くなっているのでヤケドにご注意してください。

ステンレスクリーナーを使ったお掃除



■主に使用するもの



ステンレス
クリーナー



ゴム手袋

食品用ラップ

ステンレス製のゴトクの場合は、ステンレスクリーナーを使用しましょう。

まず、ステンレスクリーナーを食品用ラップにつけます。

ゴトクの先端を食品用ラップでこすります。

その後水洗いして乾拭きします。

※最も高温になるゴトクの先端部分は変色が残ります。

※スプレー式の場合は吹きつける場所にご注意ください。

最後の手段は部品ごと新品に取替え!!

部品だけで簡単に注文を
することができます。

どうしても汚れが取れなくなっ
たら部品ごと交換して新品に。



ゴトク



バーナーキャップ

ワンポイント
アドバイス



☞詳しくは裏表紙のお問い合わせ先をご覧ください。

バーナーのお手入れ

バーナーキャップのお手入れ



■主に使用するもの

ガスブラシ



柔らかい布



重曹水

※煮沸後はゴトクが熱くなっているのでヤケドにご注意ください。

バーナーキャップを取り外し、歯ブラシやガスブラシなどで目詰まりを取ります。

※バーナーキャップの汚れは、「赤火」や「まばらな炎」の原因となります。

表面は、やわらかい布に重曹水をスプレーして拭き取ります。最後は水洗いしてしっかり乾かしましょう。



温度センサーのお手入れ



■主に使用するもの

柔らかい布



温度センサーは指を添えて、水に浸した後固くしぼった布で頭部と側部の汚れを拭き取ってください。

※温度センサーの変形や、ケガに注意。点火プラグを濡らした場合は十分に乾燥させてください。

(点火不良等の原因になります)

立消え安全装置・ 点火プラグのお手入れ



■主に使用するもの

歯ブラシ



柔らかい布



軽い汚れは、やわらかい布などで拭き取ります。汚れがこびりついている場合は、毛が柔らかい歯ブラシなどでお手入れしてください。



グリル庫内のお手入れ

軽い汚れの場合



■主に使用するもの



ゴム手袋



柔らかい布



重曹水



グリル網、受け皿、グリル扉の順に取り外します。
機種によっては扉の外せないものもあります。
下火カバーが取り外せる場合は、取り外して洗います。

薄めた重曹水を含ませた布でグリル庫内をふいて湿らせます。しばらくおいて、汚れが浮いたらやわらかい布で水拭きをし、最後に乾拭きします。手が届きにくいグリル庫内の隅には、菜ばしに布をまきつけ輪ゴムをまいて軽く拭きます。

※庫内が十分に冷えている事を確認してください。

※お掃除をする時はゴム手袋をして十分にご注意ください。

汚れがひどい場合



■主に使用するもの



ゴム手袋



柔らかい布



スポンジ



重曹水

薄めた重曹水をスポンジに含ませ、
グリル庫内を拭いて湿らせます。

しばらくおいて、汚れが浮いたらやわらかい布で水拭きをし、
最後に乾拭きします。

※庫内が十分に冷えている事を確認してください。

※お掃除をする時はゴム手袋をして十分にご注意ください。



グリル皿・網



グリル皿・網

■主に使用するもの



スポンジ



洗淨キューブ



台所用中性洗剤

台所用中性洗剤をつけたスポンジでこすります。ガンコな汚れには洗淨キューブがおすすめです。汚れが取れてきたら水で洗い流します。

最後に水をしっかり拭き取りましょう。



グリル網のお手入れ (軽い汚れの場合)

■主に使用するもの

柔らかい布



キッチンペーパー



重曹水

フッ素加工した網は汚れが比較的簡単に落とせます。キッチンペーパーに重曹水をしみこませ湿布のように貼ってしばらく置くだけ。

汚れが浮いてきたら、やわらかい布で拭き取ります。



グリル網のお手入れ (ひどい汚れの場合)

■主に使用するもの



スポンジ



台所用中性洗剤

スポンジで台所用中性洗剤をまんべんなく広げます。スポンジは柔らかいほうの面を使います。5分ほど放置し、汚れを浮かせます。最後に水で洗い流します。

グリル網のお手入れ (こそぎ落とし)



■主に使用するもの



スポンジ



台所用中性洗剤



網専用のブラシ



魚を返す道具

フッ素加工されていない網の場合は、汚れがこびりつきやすくなっています。
台所用中性洗剤をまんべんなく広げて5分ほど放置し、汚れを浮かせたら、網専用のブラシや“魚を返す道具”で網にこびりついた汚れをこそぎ落とします。
さらにスポンジでこすって汚れを落とし、水で洗い流します。

※”網専用のブラシ”や“魚を返す道具”はフッ素加工のグリル網には使用しないでください。

グリル網も取替えができるの？

グリル網や魚をかえす道具も部品だけで簡単に注文をすることができます。
どうしても汚れが取れなくなったら、部品ごと交換すればスッキリ！

☞詳しくは裏表紙のお問い合わせ先をご覧ください。



ワンポイント
アドバイス



■ 前面パネル(グリル扉)

軽い汚れの場合



■主に使用するもの

柔らかい布

重曹水

やわらかい布に重曹水をスプレーし、汚れを拭き取ります。

しつこい汚れの場合



■主に使用するもの

柔らかい布

キッチンペーパー

重曹水



キッチンペーパーに重曹水をつけて、グリル扉部分や汚れがひどい部分に湿布のように貼ります。しばらくすると汚れが落ちやすくなります。汚れが浮いてきたら、やわらかい布やスポンジで拭取ります。

※洗剤が残らないようにしっかり拭き取りましょう。

※グリル使用直後は高温になっていますので、十分に注意をしましょう。

取り外して洗う場合



■主に使用するもの

スポンジ

台所用中性洗剤

グリル扉を取り外してスポンジに台所用中性洗剤をつけてこすります。最後に水洗いをしてください。



食洗機でまとめてお掃除

食洗機でまとめてお掃除



パーツが細かく分かれているガスコンロなら、パーツを外してまとめて食器洗い乾燥機で洗えます。

ゴトク・排気カバー・グリル網・受け皿・など取り外し可能なものを取り外します。

※食洗機には食洗機専用の洗剤をお使いください。

あとはスイッチを押すだけ。定期的な洗浄がキレイな状態を長続きさせる秘訣です。

※変色や焼きついた汚れは落とせません。



洗剤・掃除道具の紹介

★使い方はそれぞれのページをご参照ください。

軽い汚れの場合



ガスブラシ



魚を返す道具



スクレーパー



激落くん



マイクロファイバー

洗剤① 住居用洗剤



台所用
中性洗剤



ジフ



スーパー
ホーミング



マジックリン
ハンディスプレー

※研磨剤入りの洗剤は、傷がついたり塗装はげ、ガラストップの文字が消える恐れがありますので注意してご使用ください。

※スプレー洗剤をお使いの場合は、機器に直接かけずに、いったんタオル等に吹き付けるなどしてご使用ください。洗剤等が機器内部に侵入すると故障の原因になります。

洗剤② 重曹



重曹

※使用後はキレイに洗い流してください。

洗剤③ ガラストップ専用クリーナー



ガラストップ専用クリーナー



※コンロメーカーでは専用のクリーナーを用意していますので、詳しくはメーカーにおたずねください。



洗剤④ ステンレス用クリーナー



ステンレス専用クリーナー



※コンロメーカーでは専用のクリーナーを用意していますので、詳しくはメーカーにおたずねください。



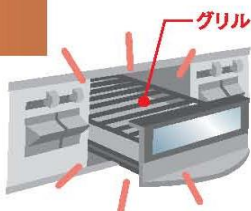
..... ガスコンロ使用時の注意

① 調理中はコンロから離れないでください。



② グリルはお使いのたびに掃除をしてください。

魚の油脂分などの汚れが蓄積すると、そこに引火してグリル内が燃える事故が発生しています。



③ 調理中は、衣類への着火に十分注意をしてください。

調理中に、そで口など衣類に着火する事故が発生しています。



④ センサーが正しく働くよう正しい使い方をしてください。



凸凹した底の鍋は使わない



異物が付着した鍋やフライパンは利用しない



少ない量の油で調理をしない



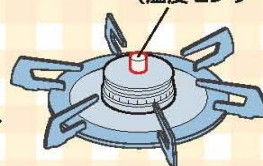
冷凍食材を鍋の底面中央に密着させない



お宅のガスコンロには火災事故を防ぐ温度センサーはついていますか？

ガスコンロ火災の原因でもっとも多いのが「消し忘れによる事故」。Siセンサーコンロでは、調理油の過熱を防ぐセンサーが常にはたらき、火災事故を防いでいます。

センサー
(温度センサー)



《調理油過熱防止装置のはたらき》



センサーのないコンロをお使いのお客様は、ぜひ最新の安全機能の充実したSiセンサーコンロへの買換をご検討ください。

お掃除のコツを動画でも公開しています。当工業会のホームページをご覧ください。

JGKA

検索

検索を
クリック!



ご自宅で使われている機器について記入しておきましょう。

機 器	メ ー カ ー	製 品 名	購 入 年 月 日
ガスコンロ			年 月 日
			年 月 日
			年 月 日
			年 月 日

LPガス販売店



蒲原燃料住宅設備株式会社

<http://www.kabara.co.jp>

かばら燃料

検索

制作／一般社団法人 日本ガス石油機器工業会