



今月の
担当

いとう いくお
伊藤 育雄

約40年間サービス業務を担当させていただいております。経験と感覚を大切に、お客様のナマの声を施工に反映させるのが私の努めだと考えています。営業マンから聞けない、私だから言えること——裏技伝授いたします。

ご存じ
ですか?

本当は
やっては
いけない。
ステンレスは錆びない?

「ステンレスは錆びない?」

耐食性の違い(ニッケルとクロムの含有率など)により差はありますが、手入れによつては錆びます。

「何がよくないですか?」

金属タワシや、研磨剤の入った洗剤でキズがついてしまうと、錆びます。

「他にも気をつけることは?」

塩分を含んだ調味料などが付着したままであつてはなりません。また、水に濡れた鉄製の調理道具などを放置すると「もらい錆び」となる場合があります。

「錆び以外での注意点は?」

まな板、布巾の漂白で、シンク槽でのつけ置きは厳禁です。槽の縦、横割れの原因となり、結局そこから錆びます。

ご承知
でしょうが

たった一度の食中毒で
すべて台なし。

プロの技で

「汚れ」を落とす。

プロならではの技で、気になる場所・機器などをていねいに掃除いたします。ご要望に応じて、厨房機器のメンテナンスも実施させていただいております。お気軽になんなりとお申し付けください。

- * 右記のアイテムは、ほんの一例です。
- * 厨房の実状に合わせてご提案をいたします。
- * アイテム毎のお見積りをいたします。
- * 汚れの度合い・サイズなどのご確認をいたします。

