



おうち時間を楽しもう



～お手入れトッププレート編～

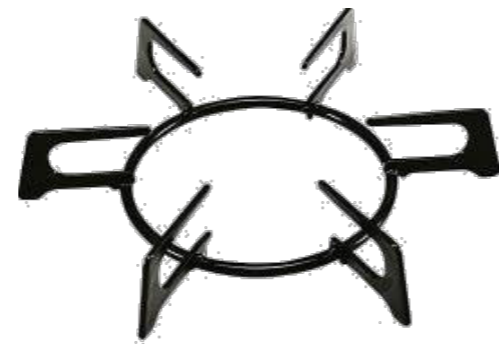
おうちにいる時間が増えたことでお部屋の掃除をされた方も多いのでは？この機会にぜひガスコンロのお掃除もしてみませんか？簡単なお掃除方法をご紹介します！！さあやってみましょう！！



①ごとか編

“ごとか”はお鍋を支える大切な役割をしています。“ごとか”があるからこそ、微妙な火力の調整も簡単にできるんです！！

***用意するもの** ・中性洗剤 ・スポンジ ・重曹



※黒いごとかはホーロー製です。

軽い油汚れは
STEP1

鍋または袋にお湯を入れ
つけ置きする

※お湯の温度は40～42℃がおすすめ




汚れがひどいときは
STEP2

鍋または袋にお湯と重曹を
混ぜ、30分程つけ置きする

※お湯1ℓに対して重曹おおさじ1
※重曹使用の際はアルミ鍋は使用不可

重曹
体に無害な
天然成分



※さらに強い汚れは煮込んでOKですが
“黒ごとか”はツヤ感がなくなっていきます

ステンレス製ごとかの焼き色は
STEP3

ステンレスクリーナーと
ラップで擦りそうじ

※ついた色は汚れではなく
熱による素材の変色です。



※ステンレスクリーナーは石井燃商でご購入いただけます。

※仕上げは中性洗剤をつけたスポンジでこすり洗いをしてください。お湯で汚れが浮いている間に洗うのがオススメ！

②バーナーキャップ編

吹きこぼれた汚れが残っているときれいに炎がでないのでチェック！！

***用意するもの** ・中性洗剤 ・スポンジ ・歯ブラシ



普段のお手入れは
STEP1

中性洗剤とぬるま湯で
お手入れ



吹きこぼしたら
STEP2

つまったところを
歯ブラシでブラッシング

※スキマの部分も忘れずに！



仕上げは
STEP3

洗剤をしっかり流し
乾かしてから戻す

※濡れた状態では点火しません。



③天板編

天板には種類があります。ご自宅がどのタイプかを見てお掃除しましょう！！

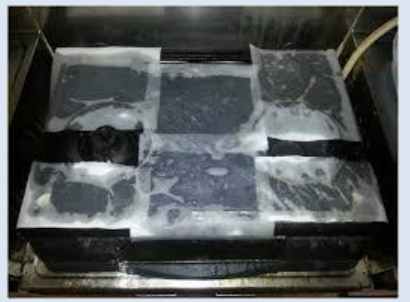
***用意するもの** ・中性洗剤 ・スポンジ ・ふきん

▶フッ素・ホーロー天板の場合



拭いても取れない
汚れは **STEP1**

重曹水をしみこませた
キッチンペーパーで湿布。
30分程度おいたら
濡れ布巾でしっかり拭く。



▶ガラストップ・パールクリスタル天板の場合 ※リンナイ製品の場合となっております。



・スクレーパー
・専用クリーナー
・ラップ

軽い油汚れは
STEP1

中性洗剤を含ませた
スポンジで泡を広げ拭く
※最後から拭きがオススメ



がんこな焦げ汚れは
STEP2

スクレーパーなどで擦る
※リングの部分は擦らず優しく
濡れ布巾で拭いてください！！



うっすら残る焦げ汚れは
STEP3

専用クリーナーとラップ
でクルクルなじませる
※ラップを丸めて使いましょう



落ちない汚れには部品交換もオススメ！

※交換ランプが点灯したら電池交換もお忘れなく

部品交換のご相談もお気軽に石井燃商(株)にご連絡ください！

お手入れをラクにしてくれるガスコンロもあります！

汚れが付きづらい
線状ごとか

スキマをなくした
一体型キャップ

焦げ付かないトッププレートでサッと拭くだけ



こぼれても、サッとひとふき

※新型コロナウイルス 感染拡大の影響により、商品の納品に遅れが出ております。詳細は当社までご確認をお願いします。

お問合せはこちらまで

石井燃商株式会社

TEL 四日市営業所 059-351-1411
桑名営業所 0594-21-8128
こもの営業所 059-396-0015

鈴鹿営業所 059-386-5366
山中事業所 0595-96-8270
伊勢支店 0596-55-8620