3 キッチン

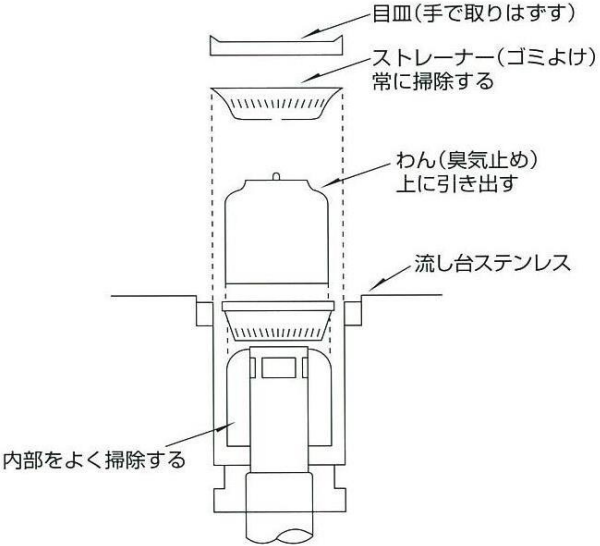
■流し台

流し台は清潔で耐久性のあるステンレス流し台です。掃除の時には金属製のたわしや、みがき砂などは傷がつきやすいので使用しないようにしましょう。

●ご注意

① 流しの目皿のゴミは毎日取り除きましょう。目皿やわんなどを取りはずして使用すると、ゴミが一緒に流れ込んで配水管が詰まる原因になります。

② トラップは、共用の配水管からの悪臭が上がってくるのを防ぐために設けてあります。なお、ツマリの原因になりますので使用済みの油類は流しに捨てないようにしましょう。



〔トラップ概略図〕

③　配水管は、長い間使用することによりゴミなどが付着し、つまるもとになりますので、洗浄液等で定期的に清掃しましょう。

④　流し台の排水パイプにはビニール管を使用したものがありますので、熱湯を直接流さないようにしましょう。

⑤　ディスポーザーはツマリのもとになるので絶対に使用しないでください。

■キッチンの換気

キッチンは熱気や煙がこもりやすいものです。換気のため換気扇、レンジフードなどを設けていますので、火気を使用するときは必ず換気してください。熱気がこもると結露の原因にもなります。

換気扇、レンジフードなどは調理の油などでよごれやすいものです。換気性能を確保するためにも必ず定期的に清掃しましょう。

■ガスコンロ

ガスコンロは入所者の皆さんが各自購入していただくことになっています。器具の接続、使用方法については、安全のため十分注意しましょう。