

# 楽なお手入れ。

STAINLESS & GLASS

宝石のように美しいCOMO/DANKEカラーシンクは、クリスタルガラスの細粒を科学的・物理的に融合させた薄く密着度が高い被膜を形成しています。ガラスコートをすることで耐熱・耐酸・耐摩耗・高洗浄性を実現。ステンレスのしなやかさが大切な食器を破損から守る『使う人にやさしいシンク』です。

## お手入れ方法 **お手入れはステンレスより簡単です**

**毎日の汚れには食器用洗剤とスポンジで、金属アト・ガンコな油汚れにはナイロンタワシとクリームクレンザーでお手入れしてください。**

### 【お手入れワンポイント】

シンクの表面を金属タワシでこすったり、シンク表面にフライパンなどの金属製品が当たりますと金属の跡が汚れとして残る場合があります。



この場合、液体クレンザーをナイロンタワシに付けてこすり水で流したあと布で水滴をふき取るとキレイになります。



## Q & A

### Q1 黒いアトがつかしました。取れますか？

ステンレスに鍋などを引きずると鍋が削れてアトがつく場合があります。COMOのガラスコーティングはピッカー硬度試験で450~500HVです（試験方法はJIS R 1610による）がステンレスは180HVですので、柔らかい金属の方が削れてアトがつかします。お手入れ方法ですが、スポンジとクリームクレンザーで力を加えて擦ってください。

### Q2 熱湯をかけても大丈夫？

COMO/DANKEシンクは高耐熱です。100℃のお湯を流していただいても全く問題ありませんし、400℃の高温に耐えられます。（急冷にも耐えます）ただし排水溝パイプなどはプラスチックですから熱湯を流す際は水道水を同時に流すなどの工夫を必ず行ってください。

### Q3 サビることはありますか？

ガラス層自身がサビることはありませんが、鉄粉を主とした異種金属が「サビ」たものが表面に付着する、いわゆる「もらいサビ」を起こす場合がございますのでご注意ください。「ぬめり防止剤」「塩素系の洗浄剤」「漂白・殺菌剤」などを利用されますと洗浄カゴ、止めピンなどのステンレス部分が「サビ」ることがあります。使用後は必ず水洗いを入念に行ってください。また、空き缶などを長期間シンクに置いたままにしますと、濡れた接着面がサビて「もらいサビ」を起こす原因となりますのでご注意ください。もらいサビはナイロンタワシとクリームクレンザーで落としていただけます。

### Q4 剥がれや欠けることはありますか？

経年劣化によりガラス層が剥がれることはありません。ただし鋭利なものや硬い金属を落とした場合などガラス層が破壊（欠け）される場合がありますのでご注意ください。なお、万が一欠けが起きた場合は大きなものでなければ簡単に補修材にて個人様でも修繕していただけます。直接メールをいただくか又はお買い上げの販売店を通して補修剤をご請求ください。無償にて発送させていただきます。（剥離部分の画像を添付いただきますとご案内がスムーズです）

(株) トップヒル mail : tophill.saka@gmail.com

## 使用上のご注意

●陶磁器（土鍋の糸じり）等硬いものの突起等で、表面を強く擦らないでください。また、シンク内の小石、砂などは洗い流して使用してください。\*キズがつくことがあります。

●液体の漂白剤は50℃以上に加温して使用しないでください。また漂白剤の使用後は十分な水で流してください。\*変質・変色する原因になります。

●鋭利なものや硬いものを落下させないでください。\*変形・欠けが発生することがあります。

●DANKEシリーズのブラック色 及び ダークブラウン色 ゴールド色については色の性質上すり傷が目立ちやすいお色ですので力強く擦ることは避けてください。  
(キッチンシンクマットのご使用を推奨しております)

# COMO DANKE