

# パン焼き釜の洗浄、防錆対策



SC-1000の10%希釈液を噴霧します



スポンジで汚れをこすります



きれいな布等で拭き上げます



洗浄後、SC-1000の10%希釈液を噴霧してコーティングします

# パン焼き釜上部のグリルフィルター洗浄



SC-1000の10%希釈液を噴霧します



流水でスポンジ等でこすりながら流します



シンクにお湯を張り、約5分浸け置きし、流水で洗い流します



洗浄後、SC-1000の10%希釈液を噴霧してコーティングします

# スチームコンベクション内外の洗浄

外部  
洗浄



SC-1000の10%希釈液を噴霧します



きれいな布等で拭き上げます

内部  
洗浄

- 1、スチームコンベクションを50～60度に加熱
- 2、SC-SAFE BRITEの50% (2倍) 液を全体にスプレーする  
\* 垂直面には洗浄液が垂れ落ちない様ペーパータオル等を敷き上から再度スプレーする \*
- 3、10～15分放置しパワースポンジ (表面を傷つけないタワシ) で擦り落とす、頑固な汚れは木製ヘラ等で擦り落とす
- 4、ラック等は水洗い
- 5、濡れたタオルで内部を良く拭取き完了。