

ガス管
は

定期的な点検や お手入れが安心の基本です。



ガス管のチェック!

スノコの下のガス管も、要チェック!

厨房内のガス管は、調理で使用する水分や塩分・酸がついて、腐食しやすくなります。ガス管が腐食していないか、定期的に点検してください。スノコを敷いている場合は、ときどきスノコをあげて、ガス管を点検しましょう。腐食などが見つかったらすぐにガス機器の使用を停止し、ガス事業者に連絡してください。

ガス機器はもちろん、 給排気設備のメンテナンスは定期的に。

排気ダクトは、普段から清潔に!

排気ファンのフード内は普段から清掃を心がけましょう。ダクト内や換気扇についた油やホコリがたまると、ダクト火災の原因となります。また、ガス管をときどきチェックすることも忘れずに。厨房などでは水分や塩分・酸が付着して腐食しやすくなります。

