
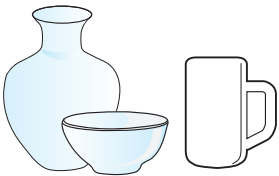

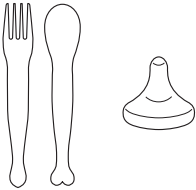
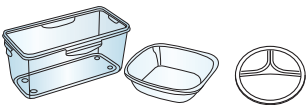


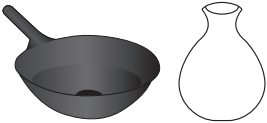


洗浄の前にご確認ください

洗えないもの

⚠ 注意

 <p>強化ガラス製のもの</p>		<p>強化ガラス製の食器など。 粉々になって飛び散るおそれがあります。</p>
 <p>飛ばされやすい 軽いもの</p>		<p>プラスチックのスプーンやふた、発泡スチロール容器、 ふきん、スポンジ、ほ乳瓶の吸い口など。 水圧で飛ばされ、変形や破損のおそれがあります。</p>
<p>熱に弱いもの</p>		<ul style="list-style-type: none">・耐熱90℃以下のプラスチック食器・耐熱表示のないプラスチック食器 <p>(耐熱60℃以上のプラスチック食器は、低温コースで洗えます。)</p>
<p>変色しやすいもの</p>		<ul style="list-style-type: none">・銀製、洋銀製食器など・アルミ製、銅製のなべや食器・木(竹、とう)製食器・漆塗り食器、重箱、金箔入りの食器、上絵付けの食器・クリスタルグラス
<p>割れやすいもの</p>		<ul style="list-style-type: none">・傷の付いたガラス食器・ひびの入った食器・ひび割れ模様の食器・木製の柄の付いたなべ類
<p>その他</p>		<ul style="list-style-type: none">・鉄製のフライパンなどさびるおそれがあるもの・フッ素加工のフライパンなどで表面に傷やはがれがあるもの・びんやとっくり・専用洗剤に記載があるもの

※ここに記載のない食器については販売店や製造メーカーにお問合せください。