

Q

熱いなべやフライパンを直接キッチンカウンター（ワークトップ）に置いてよいですか？

A

キッチンカウンター（ワークトップ）の上に、熱したなべ、フライパン、沸騰したやかんなど、熱いものを直接置かないでください。変色、変形、ふくれなどのおそれがあります。キッチンカウンター（ワークトップ）の上に熱いものを置く場合は、なべ敷きを使用してください。

誤って、熱いものをキッチンカウンター（ワークトップ）に直接置いた場合は、熱くなっている場所を触らないようにしてください。

解説

代表的なキッチンカウンターの耐熱性

■キッチンカウンター（ワークトップ）の素材はステンレス、人工（人造）大理石、メラミン、セラミックがあり、材質により次のような不具合の原因となります。

◇ 人工（人造）大理石、メラミン

100℃程度でも繰り返し熱いものを置くと変色、変形のおそれがあります。



◇ ステンレス

ステンレスのキッチンカウンターは裏面に補強板が貼ってあり、繰り返し熱いものを置くと補強板がはずれるおそれがあります。



◇ セラミック

セラミックは、耐熱性が高く、高温でも変形や変色がおこりにくい素材ですが、Aに記載のとおり、熱いものを置いた場所は非常に熱くなっており火傷をするおそれがありますので、なべ敷きを使用してください。



一口メモ 耐熱性能などの詳細については、メーカーの取扱説明書を確認ください。