

厨房機器の省エネ術 [食器洗浄機編]

食器洗浄機は、使い方を工夫すれば省エネはもちろんのこと、節水や洗剤の購入費用低減にもつながります。少しの手間と少しの意識で、より多くのメリットを得られるよう心がけましょう。

① 下洗いを上手に活用

食器は、洗浄機に入れる前に下洗いをしたり、クッキングペーパーなどで油污を拭き取ると、きれいに洗浄できます。

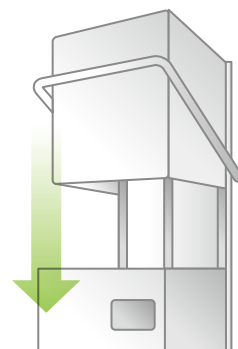
下洗い・拭き取りを上手に活用し、洗い残しによる2度洗いの回数を減らしましょう。



④ お湯の放熱を抑える

洗浄機のドアが開いていると、洗浄タンク内のお湯の熱が逃げ、湯温が下がってしまうので、温度を上げるためのエネルギーが必要になります。

使用しないときは、洗浄機のドアを閉めておくか、洗浄タンクをフタ等で覆う工夫をしましょう。

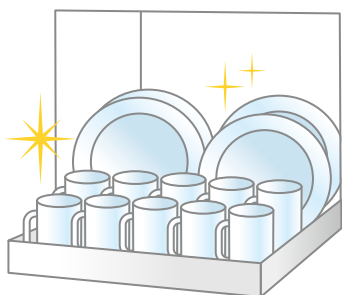


② 食器はきちんと並べましょう

食器の入れ過ぎ・重ね置きは、お湯や洗剤が全体に行き渡らず、汚れが落ちにくくなります。

また、食器が重なっていると、お湯の噴射の勢いで食器同士が接触し、破損の原因となります。

2度洗いや食器の破損を避けるためにも、食器と食器の間隔をあけ、きちんと並べて洗浄機に入れましょう。



⑤ 使用後の清掃を忘れずに

洗浄業務が終わったら、必ずタンク内のお湯を排水し、残菜フィルターにたまったゴミを取り除いて、内部を清掃しましょう。

汚れは洗浄力の低下や機器の故障の原因となるので、取り外しが可能な部品は外して、目詰まり等のチェックも必要です。

⑥ 省エネ・節水型の製品購入を

機器の買い替えや、新規購入をされる場合は、省エネ型や節水型の洗浄機をお勧めします。

近年では、洗浄力をアップさせつつ、水や洗剤の量を抑えた製品が登場しているので、水道代・光熱費・洗剤代などを含めたトータルコストを考慮して、選定するとよいでしょう。



③ まとめ洗いで効率アップ

洗浄機は、少量の食器の場合でも1回の洗浄に使うお湯や洗剤の量は変わりません。

できるだけ洗浄処理能力の範囲内でまとめ洗いをするこで、省エネ・節水を図りましょう。