



2012年になりました！本年も宜しくお願い致しますm(\_ \_)m。  
2012年、最初のアーテック倶楽部ニュースは  
〈その手入れ、大丈夫？～包丁まな板殺菌庫～〉を  
お届けします。

## 〈その手入れ、大丈夫？～包丁まな板殺菌庫～〉

殺菌灯の交換時期や、掃除方法はご存知ですか？

今一度、チェックしてみてください☆

### ◆包丁まな板殺菌庫って？◆

包丁まな板殺菌庫（殺菌灯式）は、殺菌灯が出す紫外線を利用して殺菌します。

\*温風式の食器消毒保管庫は、庫内の温度を上げて消毒をするので、消毒の方式が違います。

### ◆殺菌灯の寿命◆

殺菌灯のランプが切れるのは、使用状況によって異なりますがおおよそ6000時間とされています。ランプが点灯していても、殺菌灯の汚れなどにより殺菌効果はどんどん低下しています。包丁まな板殺菌庫で利用する場合は、4,500時間程度が交換の目安とされています。

### ◆包丁まな板殺菌庫の使用ポイント◆

- 1.庫内底に汚れがたまりやすい為、ゴミを掃除機で吸ったり、ふき取るなどすること
- 2.ヒーター機能付きでも、水滴が大量についたまま入ると、タイマーが短い場合、乾いていない事が多い為、ある程度水分を取っておくこと
- 3.直接器具に光が当たらない場所に関しては、殺菌能力が落ちるので殺菌庫に包丁やまな板をつめこみすぎないこと
- 4.包丁まな板殺菌庫は排水機能が無いものが多いです。また、ヒーターが下部についている物があるので、直接水をかけないこと

### ◆包丁まな板殺菌庫活用技◆

スライサーの刃やスライサーベルトも意外に汚れが付着します。スライサー刃、スライサーベルト洗浄後、包丁まな板殺菌庫に入れておくと包丁・まな板同様に殺菌できます。

\*注意\*

スライサーベルトが樹脂製の場合、庫内の熱で縮んでしまいますので高温の庫内には絶対に入れないでください！！

\*\*\*\*\*

殺菌灯、グローランプにつきましても、アーテックで取り扱っております！

フリーダイヤル「0120-842-581」

までご連絡下さい♪

## 自慢のレシピ

### ◆田舎風きんぴらごぼう◆

#### ●材料（10人前）

- ・ごぼう：700g
- ・にんじん：400g
- ・こんにゃく：250g
- ・大豆水煮：150g

#### <A>

- ・砂糖：100g
- ・濃口醤油：70cc
- ・薄口醤油：85cc
- ・みりん：40cc
- ・ごま油：50g
- ・粉末だし：5g

#### ●作り方

- ①【下処理】ごぼう、にんじん、こんにゃくは長さ5cm、幅7mmの棒状にカットし、穴あきホテルパンに入れる
- ②予熱したスチームコンベクションオーブン（スチーム）で①を加熱する
- ③20mmホテルパンに②、大豆を入れ、混ぜ合わせた<A>の調味液をかけ、よく混ぜ合わせてから加熱し、完成。

（コンビネーション180℃ 10分）

\*途中1～2回、よくかき混ぜてください

#### 株式会社 アーテック

ホームページ <http://www.842581.com/>

愛知県岡崎市羽根町字若宮 30 番地

Eメール：[artec@842581.com](mailto:artec@842581.com)

TEL 0120-842581

FAX 0120-842860

アーテック倶楽部事務局：岡本明弓