

## POINT2

天ぷら油などはパイプに流さないようにします。  
食用油固化剤を使うか、紙などにしみ込ませ  
ゴミとして廃棄しましょう。  
第一は油脂分をキッチン排水にできるだけ流さ  
ないことです。



## POINT3

少量の排水の場合は十分な流量が確保されず一緒に  
流した異物を途中で停滞させることもあります。  
油分は水よりも粘性が高いため排水パイプに付着し  
やすく、停滞した油分が固形化していきます。  
ため洗いで節水は逆効果！毎日のキッチンでの排  
水は惜しまずに十分な流水を心がけましょう。  
また、油脂は温度が上がれば流動化しますから熱い  
お湯（45度程度）で流すのも有効です。

## POINT4

定期的な掃除を心がけましょう。使用状況にもよ  
りますが、1週間に1回くらい行うのが理想的です。  
キッチンや洗面所なら、シンクの1/2～2/3くら  
いまで、40℃～50℃のお湯をためて一気に流すだ  
けでもパイプに付着した油などを溶かし流す効  
果があります。



※排水パイプの耐熱温度は60度程度です。  
パイプの変形や破損のおそれがあります  
ので60度以上の熱いお湯や熱湯は流さ  
ないでください。



## POINT5

パイプ用洗浄剤を使用して清掃する場合は、使用説明書  
を読んで正しく使いましょう。これらの洗剤はあくまで  
も化学薬品です。必要以上の使用量や間違った使用方法  
（酸性洗剤との併用や必要以上長い時間の放置など）は  
排水パイプを劣化させることもあるだけでなく、人体に  
も悪影響を与えます。必ず換気をしながら行いましょう。



それでも詰まってしまったら芹工務店にご相談くださいね！直ちに検査にお伺いします。



芹工務店アプリ内『リフォーム事例』『暮らしコラム』でも過去の記事をご覧いただけます。  
お住まいのメンテナンスやお掃除などの参考に是非ご覧ください♪アプリ内ユーザー設定は任意です。

