

ご利用前に必ずご確認ください。

### 備品・設備の片付けについて

カテエネショップ「キッチンスタジオ」をご利用いただきありがとうございます。  
皆さまに、衛生的にご使用いただけるよう、以下のご協力をお願いいたします。

備品・設備	片付け方法
調理器具・まな板・ 包丁・食器・ カトラリー	・食器用洗剤で洗浄後、汚れがないのを確認し、水切りかごへ入れておいてください。(スタッフが数量等を確認し、元の場所へ戻します。) ・オーブンの天板を含んだ調理器具全般の個数をご確認ください。
シンク	・排水口のごみなどは取り除き、きれいな状態にしてください。
冷蔵庫・冷凍庫	・持ち込まれた食材はご利用者さまでお持ち帰りください。
ゴミ	・発生したゴミはご利用者さまでお持ち帰りください。
調理台 テーブル	・IHクッキングヒーターの電源、ガスコンロの消火をご確認ください。 ・天板や五徳、グリル内もきれいに拭いてください。 ・調理台やテーブルはきれいに拭いてください。 ・レイアウトを変更された場合は、元の状態に戻してください。
床	・ゴミは拾ってください。 ・ほうきや塵取りが必要な場合は管理スタッフにお声がけください。
荷物かご	・中にお忘れ物がないか必ず確認をしてください。

※ご利用時間は管理スタッフによる片付け後の確認も含めた時間です。

※時間内に清掃、搬出、原状復帰の確認を終了できない場合は延長料金をご請求いたします。(15分単位)

### 管理スタッフについて

- ・ご利用時間中は相談コーナー等に常駐します。ご不明な点があればお声がけください。
- ・管理スタッフは教室の補助や片付けは行いません。

### ご利用に関するお願い

- ・施設内の掃除、付属設備、備品類(食器、調理道具等)は原状復帰をお願いします。  
※調理器具の個数や収納場所、各棚の食器の枚数なども含めて原状復帰をお願いします。
- ・調理器具は各棚に保管してあります。保管場所は「貸出備品リスト」にてご確認ください。
- ・講師手元映写用のカメラはご利用者にて操作をお願いします。
- ・スタッフルームの入室、ご利用はご遠慮ください。
- ・貴重品の保管は各自で管理をお願いいたします。

以上