

キッチン編

キッチンの汚れは家族の口に入るものに影響が出る場合があります、こまめな掃除を心がけましょう。

▶ シンク

シンクの内側はスポンジで洗い、蛇口部分は歯ブラシとスポンジを使用して洗います。シンクがステンレスの場合は、クレンザーに酢をたらしこすると綺麗になります。水を使用した後はこまめにタオル等で水気を拭き取ると、水垢の跡がつきづらく清潔に保てます。

10円玉で排水溝のヌメリ対策

網袋などに10円玉を4～5個入れてゴミ収納かごに入れておくと銅イオンの力でヌメリがつきにくくなります。



▶ ガスレンジ

五徳とバナーをはずし、台所洗剤をスポンジにつけ洗います。ガスレンジ本体は、かたく絞った布巾に台所洗剤を数滴たらし汚れを拭き取ります。仕上げにかたく絞った布巾で拭き取ります。

魚を焼くグリルの掃除は、受け皿にぬるめのお湯をはり、台所用洗剤を数滴たらしただけにつけ、汚れが浮き上がる頃に取り出します。汚れてもいいスポンジ等で台所用洗剤をつけ、洗います。



▶ レンジフード

フードの表面は台所洗剤を数滴たらしなじませた雑巾で拭きます。

細かい凹凸部分の汚れは、綿棒や楊枝を使い取ります。はずして掃除が可能な部分は、シンクにお湯をはり、住宅用洗剤を数滴たらしただけに一時間位つけてから洗います。汚れが少し浮くので、掃除がしやすくなります。残りの汚れは住宅用洗剤をつけたスポンジや歯ブラシ等で洗います。



ステンレスは塩分に弱い

カウンターやシンクで食塩・梅干・漬物・しょう油などの塩分を含んだものを使った後はよく水ぶきまたは洗い流しましょう。表面が腐食したり白化する原因になります。