



まだまだ寒いですが、皆様お元気でいらっしゃいますか？取付けさせて頂いた、キッチンのビルトイン機器達もご機嫌ですか？キッチン取付け隊からお便りをお届け致します。vol.2は『重曹』を取り上げてみました。



食品や医薬品としても古くから利用されてきた重曹は、様々な使い方があり、愛用されている方々近年増えています。でも時々こんな声も……
以前、使ってみたけど、あまり汚れが落ちなかったわ……
使い道はたくさんありますが、万能ではありません。
ちょっとした知識を身に付けて、日常で重曹を楽しく使いましょう！



重曹って何だろう？！

重曹とは炭酸水素ナトリウム(NaHCO_3)の別名で重炭酸曹達の略称です。常温で白色の粉末状 をしています。常温では安定しており長期保存が可能です。加熱 すると水 と二酸化炭素を放出します。水には少し溶解します。(水(0℃)100gにつき6.9g)

水溶液は弱アルカリ性を示します。無害なので使用後はそのまま下水道に流しても環境に悪影響を与えません。

保存する際は密閉して風通しのよい冷暗所に置いておきましょう。



ベーキングパウダーとどう違うの？

ベーキングパウダーは重曹に、複数の酒石酸・クエン酸などの酸性剤と、コーンスターチ・小麦粉などの分 散剤を混ぜたものです。ベーキングパウダー

重曹 色や味の濃いお菓子には重曹を、色が薄くふっくらとしたお菓子にはベーキングパウダーを使います。

重曹を使ってみましょう！



シェーカーのような容器に入れておくと使いやすいです。
手荒れしない為にもゴム手袋をして作業をすると安心です。



洗浄剤として… 油脂をある程度乳化します。タンパク質をある程度分解します。



NG

Point

キッチンのギトギト油汚れを溶かす力は弱めです。(全く使えない、ということではありません)

お皿洗の時、しつこい油汚れなどはスクレイパーなどであらかじめ拭っておきましょう。それから重曹を振りかけこすり洗います。

クレンザーとして… 粒子が細かく水に溶けにくいので、クレンザー(磨き粉)として使えます。食用は歯磨き粉にも。鍋やシンク磨きに使いましょう。コーヒー・紅茶のシミ・茶シブ・タバコ のヤニなどにも重曹をこすり付けて磨くとよく落ちます。



Point

注意

重曹には研磨力がありますので、あまり力を入れてこする必要はありません。

傷がつきやすいものには使わないで下さい。またアルミ製の器具に使うと化学反応で黒ずんでしまうのでおすすめできません。

コゲ落としに… 重曹と水を鍋に入れて熱すると二酸化炭素の泡が発生し、その力でコゲを浮かすことが出来ます。



Point

コゲついた鍋やフライパンに水を1カップ 重曹をおおさじ1くらい入れて煮ます。火を止めて数時間おくとコゲが浮き上がってきます。しつこいコゲ跡は、再度重曹を振りタワシなどでこすりましょう。

注意

アルミ製の器具に使うと化学反応で黒ずんだり腐食を起こすことがありますので使わないで下さい。

臭い消しに… 酸性物質の臭いを中和して消します。冷蔵庫や生ゴミ、靴箱や排水口の脱臭に使えます。



Point

空の大きめの容器に1カップ くらいの重曹を入れ、それを冷蔵庫や食器棚に入れてきましょう。効果は2ヶ月くらいです。脱臭効果がなくなった後は、掃除に使います。

魚 や肉 の生臭さが残ったまな板は、重曹を振りかけてタワシで洗うとスッキリします。

Point

靴の臭いには重曹を半紙などに包んで靴の中に入れておくと良いでしょう。臭いの気になるカーペットは、振りかけて2時間ほどおき、それから掃除機で丁寧に吸い取ると良いでしょう。

Point

1カップ くらいの重曹を排水口に入れて熱いお湯を流すと臭いがとれつまるの予防になります。

重曹は水垢汚れにあまり向いていません。クエン酸水やお酢などで落として下さい。またトイレなどのアンモニア臭は、アルカリ性で、重曹もアルカリ性の為、中和できず消せません。



その他にも、入浴剤としてお湯に一掴み入れてよく混ぜると、血管を拡張し血行を促進させる働きをしてくれます。湯上りはさっぱりなので夏場向きです。食用はお料理での活用シーンもたくさんありますよ。使いやすいところから始めてみてくださいね！

