



暑さも厳しくなり、寝苦しい季節が続いておりますが皆様お元気でお過ごしでしょうか？
キッチン取付け隊からのおたより、vol.20は『キッチンのお手入れ法』について取り上げました

毎日家族のためにおいしい料理を作る場所キッチン。毎日よく使う場所だからこそ
大切にいつもキレイにしておきたいですね。ちょっとした心構えでいつでも清潔に保てますよ



水アカ

発生しやすい場所：シンク内・水栓まわり



ふだん

使った後は・気づいた時にはいつでも
サッと拭く。汚れをためないことを
習慣にしましょう。

水滴は残さないようにしましょう。

台所用中性洗剤で磨いてから洗い流します。



ていねいに

ステンレスのくもりは水道水の

コーキングの黒ずみ

成分に含まれる水垢が原因です。
クリームクレンザーなどを使って、シンク・水栓まわり
を磨きます。その後水拭き後、から拭きします。

**もっと
ていねいに**

手の届きにくい所や時間の
かかる場所も、年に1~2回
お手入れをしましょう。

シンクやカウンターと壁の
継ぎ目についたカビには
割り箸の先に洗剤を含ませた
布を巻きつけ、塗りつけます。
その後水拭き後から拭きします。



油汚れ

発生しやすい場所：コンロ・換気扇（フード）まわり

ていねいに

お掃除の中でも一番やっかいな汚れの油汚れ。

こまめにお手入れすれば、洗剤は使わなくても汚れは落とせます



- 汚れが固まらないうちに
- 使い終わるとすぐにふき取る
- 仕上げはから拭きで

ポイント



**もっと
ていねいに**

フィルターは取り外した後、ぬるま湯でぬらした歯ブラシ
落とします。その後中性洗剤で仕上げ磨きをします。

落ちにくい汚れは歯ブラシにクリームクレンザーをつけてこすります。

●取りはずせない部品

ぬるま湯につけて固く絞った布で拭きます。

しばらく放置してから、中性洗剤をぬるま湯で薄めてもう一度ふき取ります。

その後、から拭きの順で仕上げます。



食品汚れ

発生しやすい場所：



ターンテーブル・内部壁面まわり

ふだん

食品から飛び散った
ような汚れは、油や
タンパク質などの汚れです。

長時間放置したり、何回もレンジの
中で加熱を繰り返されたことでさらに
固まり、頑固な汚れとなります。
気付いた時にはサッと拭きとりましょう。

ていねいに

●頑固な汚れには

蒸気でレンジの汚れを落とします。
使い古しのタオルなどに水をたっぷり
含ませます。

水を含んだタオルを電子レンジで3分
加熱し、そのまま数分放置します。
汚れが浮き上がってきたらふき取り
ましょう。

**もっと
ていねいに**



水の蒸気で
効果アップに

耐熱容器に水200ccを
入れ、重曹2~3杯を溶かします。
レンジで2~3分加熱し、30分程蒸らし
しばらくしたら汚れをタオルやスポンジ
で拭きとります。

食べる調味料ブーム！！★食べる醤油★

※材料

- 水煮大豆・・・100g
- ◎ 塩糀・・・・・・80g
- ◎ 醤油・・・・・・大さじ3
- ◎ 酒・・・・・・大さじ3
- ◎ みりん・・・・大さじ3
- ◎ 砂糖・・・・・・小さじ2~3
- ◎ かつおだし・小さじ1.5

- ① 小さなフライパンに水を切った大豆と
◎印を入れ、中火で混ぜ合わせる。
- ② 1が煮立ったら時々かき混ぜながら7~8
分かけて煮詰める。
- ③ 容器に入れ粗熱が取れたら冷蔵庫で冷や
し1日寝かす。
- ④ 完成♪
~ 冷蔵保存で1週間~10日持ちますよ~

