



皆様 新年おめでとうございます。寒さが一段と身にしみる今日この頃ですがお風邪などひかずに元気されていますでしょうか？キッチン取付け隊からおたよりをお届け致します。vol.1は『キッチンお掃除・毎日のお手入れ』を取り上げてみました。



そうは言ってもね…。



キッチンは毎日使うところ…。汚れをためてしまうと掃除が大変になります。その日の汚れはその日の内に落とすのが良いんですがね…。



ふむふむ…

35～40度のぬるま湯で絞ったふきんで拭くだけで簡単な汚れは落ちます。毎日こうするだけでも頑固な汚れになるのを防いでくれます。

例えば… ガスコンロは調理後まだ温かい内に拭くと、  
汚れが落ちやすいです。



※IHヒーターをお使いの方は使用後トッププレートが高温になりやけどの恐れがありますので、必ず冷えてから拭きとってください。

いきなり洗剤をつけてゴシゴシと洗うのはご法度です。**NG**  
強い洗剤を使ったり、力任せにゴシゴシ洗う⇒素材を痛めてしまう⇒痛んだ素材に汚れがたまりやすい…と悪循環になってしまいます。

**ポイント** 汚れは取りやすい内に取ることが一番です。しつこい汚れで洗剤を使用する時は、材質への影響を考えて、洗浄力の弱いものから段階的に使しましょう。

**注意！！** 洗剤は材質や汚れにより使えないものがあります。洗剤のラベルや説明書、またはキッチン取扱い説明書で確認しましょう。  
※洗剤は混ぜて使わないで下さい。(塩素系と酸性のものは併用すると有毒な塩素ガスが発生して危険です。連続使用も避けましょう。)  
※洗剤を使用する時はゴム手袋を着用しましょう。

● しつこい油汚れは、取り外せる部分は取り外してつけ置きをしましょう。35～40度のお湯に台所用中性洗剤を溶かし、20～30分つけ置きをして汚れを緩めます。



汚れを緩めて何度かに分けて取っていきましょう。それでも取れないときは、スポンジ等にクリームクレンザーをつけて力を入れずに磨きましょう。

### ワンポイント



大根の切れ端をスポンジ代わりにしてクレンザーをつけて磨けば汚れが簡単に落ちます。クレンザーの粗い粒子が大根の切り口に沈むので、多少力を入れても材質が傷つきにくくなります。お料理で大根を使った時は、捨てる切れ端を残しておきましょう。

● 取り外せない部分は湿布法で汚れを落としましょう。

台所中性洗剤をキッチンペーパーにつけ、貼ります。10分前後待ち、汚れが浮き出た所でふき取ります。

汚れがひどい場合はスポンジ等にクリームクレンザーをつけ、力を入れずに磨きましょう。



## 地球に優しいお手入れ法

● お料理で使ったレモンの絞りカスを残しておいて、ステンレス汚れを落とす事が出来ます。レモンの酸には水垢を落とし、くもり止め効果もあるので、表面がピカピカになります。また、レモン半分を水に入れてふきんと一緒に煮立ると、殺菌・漂白効果もあります。



● お米のとぎ汁は油汚れが良く落ちます。洗い桶に取っておいて食器洗いに使しましょう。また、雑巾を浸して固く絞り、フローリングの床を磨くとツヤが出ます。



お掃除した後は、少し面倒ですが、から拭きをしましょう。お水を使うのが当たり前のキッチンですが、乾いた時間を作ることで、カビを防ぎピカピカに保つことができます。シンクなどは最後にお湯をさっとかけると、水切れがよく乾きも早くくもり予

