



暑い日が続きますが、皆様お元気に過ご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.3は『キッチンお掃除・毎月のお手入れ』を取り上げました。



キッチンは毎日使うところ…。毎日きれいにしているつもりでもいつの間に汚れがたまってしまいます…。月1回のお手入れできれいが続きます。

月1回のお掃除はどんな事をするの…？

キッチンお掃除

毎日すること…



- ・その日の汚れはその日に落とす
- ・使用後に水気を拭き取る(乾いた時間を作ります)
- ・生ゴミの処理

中性洗剤を使い、その後は水拭き・空拭きしましょう。

毎週1回すること…



- ・流し台天板、シンクの洗剤拭き
- ・ガスレンジの清掃
- ・キャビネットの開放・乾拭き

毎月1回すること…



- ・換気扇(レンジフード)の清掃
- ・食器戸棚・収納庫の整理
- ・電子レンジ・食洗機の清掃

「ムリな計画」を立てたり、「疲れるお掃除」は逆効果になりかねません。月1回のお掃除も1時間程度を目安にしましょう。予定があって忙しい日には、予定を優先させて下さい。「翌日でもOK」という心の余裕を持ちましょう。心は軽くお掃除を続けられるようす

◎換気扇(レンジフード)の清掃

グリスフィルターの油汚れを落としましょう。

- ① グリスフィルターを取り外してキッチンペーパーをかぶせ、台所用中性洗剤を散布します。(つけ置きも良いです。)
- ② 30～40分ほど置いて、汚れが浮き出てきたら、スポンジや歯ブラシで汚れを取ります。
- ③ 水をよく拭きとってから取付けましょう。合わせて気になるところは台所用中性洗剤を着けたスポンジでお手入れ水拭き・空拭きをしましょう。

※ お手入れは必ず作業前にスイッチをOFFにして下さい。コンセントのついてるものは、抜きましょう。

※ モーター部分には水や洗剤をかけないようにしましょう。故障の原因になります。

※ 強い洗剤で「つけ置き」には要注意です。アルミ部分・フッ素コーティング部品・フード本体の塗装は、アルカリ性や弱アルカリ性の洗剤が苦手です。長時間つけ置きすると変色や塗装がはげてしまうことがあります。

◎食器戸棚・収納庫の整理

キャビネットや扉は、ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を布につけて拭いてから、次にお湯を固く絞った布で洗剤を拭き取ります。その後、空拭きをしましょう。

キャビネット内部はカビ予防のために扉を開け放して風を通しましょう。中のものを動かしながら、ぬるま湯で固く絞った布で拭き、その後空拭きします。

キャビネット内部や引き出しの収納は70%以内におきましょう。ものが溢れていると掃除しにくくまた何が入っているかが一目で分かるようにすることで、管理がしやすくなります。あることを忘れ、また購入してしまったりするのを防げます。通風やカビの対策にもなりますよ。

◎電子レンジ

電源を切り、本体・ドア・庫内を台所用中性洗剤を薄めた水に布を浸して絞り拭きましょう。その後、水拭き・から拭きで仕上げましょう。こびりついた食品汚れは、加熱用容器に水を入れて数秒加熱し、湿気で汚れをゆるませましょう。

◎食器洗い乾燥機

専用洗剤を使用して食器を入れずに運転して下さい。庫内を清潔に保つことが出来ます。