

皆さま、元気でお過ごしでしょうか?暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けします。今回のテーマは、「キッチンのお手入れ」です。毎日使うキッチンは、油やホコリなど、汚れやすい場所でもあります。だからこそ、「汚れたらすぐにお手入れ」が基本。そこで、キッチンのお手入れ方法をご紹介します。

【ピカピカが気持ちいい! キッチン本体のお手入れ方法】

●ワークトップ&シンク

◆ステンレスの場合・・・拭き取りやすく扱いやすいステンレス。

ワークトップの毎日のお手入れは水拭きで十分。シンクは使用後にひととおり水で流し、水気を拭き取ることでカビも防げます。また、週に1回は食器用洗剤で拭きましょう。ステンレスは塩素に弱いので、塩素系漂白剤を使ったらすぐに流しましょう。

◆メラニン・人造大理石の場合・・・住宅用洗剤で拭いたあと、お湯拭きをしましょう。

☆気になるところを補修!

◆ステンレスのサビや白いシミ・・・クリームクレンザーや水で溶いた重曹などで研磨目に沿ってこすり落としましょう。こびり付いて落ちない場合は、サビ取り剤を使いましょう。白いシミはカルキが原因。これもクリームクレンザーで落としましょう。

サビ取り剤を使いましょう。白いシミはカルキが原因。これもクリームクレンザーで落としましょう。

◆人造大理石のキズ・・・浅いキズなら細かい目(400番くらい)の耐水サンドペーパーでこすりましょう。

◆人造大理石の油ジミ・・・台所用中性洗剤をスポンジにつけて拭きましょう。水拭き&乾拭きも忘れずに。

●キャビネット本体

◆扉表面・・・ぬるま湯で薄めた住居用洗剤を布につけて拭き取りましょう。取っ手も同様に。仕上げの乾拭きもお忘れなく。細かい部分は割り箸や歯ブラシで落としましょう。

◆内部・・・湿気やニオイがこもりやすいので、定期的に換気を。たまに消毒用エタノールや台所用漂白剤を含ませ固く絞った布で拭きましょう。

【汚れが固まる前にササッと! 設備機器のお手入れ方法】

●水栓金具

中性洗剤で洗った後に水洗いしましょう。凹凸部分はガーゼのような柔らかい布を指に巻くと便利です。また、付け根部分は布を巻きつけるようにやるとラクです。シャワー水栓タイプは、シンク下に水受容器が付いている場合があります。月に1回ぐらいはチェックし、排水してください。

●加熱機器

◆ガスレンジの場合・・・使用後はお湯拭きを。五徳は台から外して台所用洗剤かクレンザーで磨きましょう。ガスレンジの受け皿は台所用洗剤を薄めたお湯につけ置き後に磨きましょう。バーナーはワイヤブラシでこすり、穴の目詰まりもキリなどで取り除きましょう。

◆IHクッキングヒーターの場合・・・調理後、余熱があるうちに絞った布で拭きましょう。

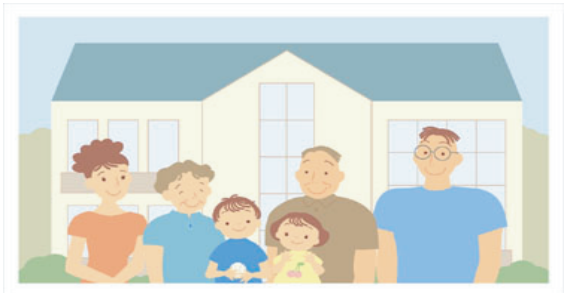
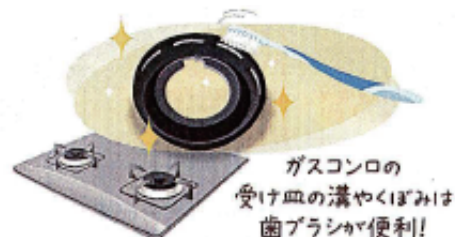
クリームクレンザーや固いスポンジは、表面のフッ素コーティングがはげるので避けましょう。油汚れはお湯で薄めた台所用中性洗剤をやわらかいスポンジに含ませて拭き、水気もしっかり拭き取りましょう。

キレイなキッチンで、毎日快適にお料理しましょう!

※ご紹介したお手入れ方法は一般的なものです。製品によっては推奨されるお手入れ方法が異なる場合があります。ご了承ください。



ステンレスやメラニン、人造大理石に使うとキズや変色になるおそれ!



TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-7
有限会社十弥工務店内
TEL (0898)36-8182
FAX (0898)36-8183
E-mail: toya-info@toya.co.jp