

炊飯器や電子レンジ、電気ポットやコーヒーマーカー…。現代のキッチンには家電製品がいっぱい。便利な一方、毎日使うものだけに汚れやすく、お掃除やお手入れもちょっとおっくうなのでは？

食品のこびりつき汚れや水垢など、「たまった汚れ」は悩みの種ですよ。強力な洗剤でゴシゴシ？でもキッチン家電は口にするものを扱う道具だけに、なるべくならナチュラルな材料や方法で汚れを落としたいもの。そこで今回は、合成洗剤を使わずに自然の素材を使って汚れをすっきり落とすお手入れ方法をご紹介します。



【性能にも影響する電子レンジの汚れ】

開けるたびに気になる電子レンジの汚れ。でも実は、こうした汚れは見た目だけでなく、性能に影響することもあります。庫内のこびりつき汚れや食べ物のくずがレンジのパワーを分散させてしまいパワーダウンの原因になるからです。

そこで手軽にキレイにするには、電子レンジ庫内のしつこい汚れをふやかして落とすのが一番です。たっぷり水を含ませたフキンを庫内に入れて、2～3分加熱。この時にフキンから上がる蒸気で汚れをふやかし、浮き上がらせるというわけです。

加熱が終了したらフキンを取り出し（やけどに注意!!）、固く絞って庫内を拭き清めます。ポイントは庫内もフキンもなるべく温かい状態で行うこと。冷えてしまってからでは、汚れが再付着してしまいます。

【ポット・コーヒーマーカーの汚れには「酢」】

キッチンワークで活躍するポットやコーヒーマーカー。外側はフキンなどで拭けばキレイになりますが、内側の汚れはどうしていますか？

なかなか落としづらい水垢汚れは、酢の力で溶かすことができます。

ポットの場合は、水を規定のラインまでいっぱい入れ、酢を大さじ1～2杯程度加えて沸かします。沸騰したら1時間ほど放置し、水でよくすすぎます。酢のにおいが気になるようなら、真水を入れてもう一度沸かしましょう。コーヒーマーカーの場合は、水と酢を4対1の割合で入れてスイッチオン。ワンサイクル終わったら、今度は真水でもうワンサイクル回します。これだけでお掃除完了です。

【冷蔵庫内の汚れはアルコールで】

しっかりと冷蔵庫掃除をするなら、食品の整理から棚板の丸洗いまでやらなくてはなりませんがもう少し手軽にお掃除をしたいときには消毒用アルコールを使った拭き掃除がおすすめです。

殺菌力に優れている上に揮発性が高いので、さっと拭くだけで汚れが落ち、すぐに乾きます。

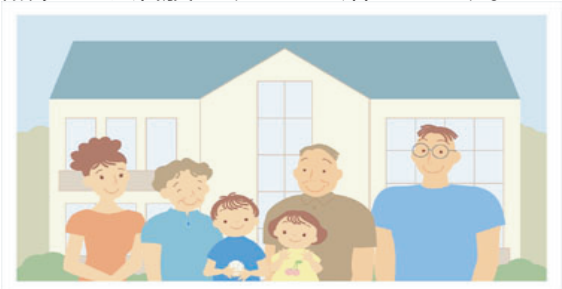
安全性も高いので、食品を入れたままお掃除ができることも魅力です。

また重曹水（水1カップに重曹大さじ1杯程度）をスプレーして汚れを拭き取ってから水拭きというのもおすすめ。重曹の消臭作用でニオイまですっきり落とせます。

【「使うたび掃除」でキレイをキープ】

当然のことですが、汚れはためないことが肝心。ご紹介したような方法でたまった汚れをすっきり落としたり、今度は毎日の「使うたびに掃除」を心がけてその美しさをキープしましょう。

家電製品の汚れは、手あか、ほこり、調理からくる脂汚れなどですが、使うたびにさっと拭くことを習慣づければ大変な汚れになることはほとんどありません。炊飯器やポットなどの外側のプラスチック部分の拭き掃除には、マイクロファイバー製のクリーニングクロスが便利。軽く水にぬらして拭くだけで、ほこりの黒ずみや油膜がすっきり落とせます。



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