

住まいのかわら版

R5年6月号

<発行>
(株)三七一
兵庫県姫路市継163-4
TEL.079-246-2712
FAX.079-246-9331

キレイなキッチンで高温多湿の時期を乗り切りましょう♪
気温や湿度が上がると、キッチンにヌメリやカビが出やすくなりますね。お手入れで防ぎましょう！



頭の体操

間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみよう！

答えは裏面をみてね！

水栓やコーキング 収納スペースも清潔に

水栓まわりも油断すると、溝などに汚れが溜まり、雑菌繁殖のリスクが。食器用洗剤を古歯ブラシにつけ、溝を軽く磨けば、キレイになります。野菜が入っていたネットの両端を持ち、溝に沿わせて左右に優しく動かしてもキレイになりますよ。

キッチン周りのコーキングは、ホコリや油汚れがつきやすく、油断するとカビが。ためにアルコールを吹きかけて拭きましょう。もし、頑固なカビが発生してしまったら、専用の洗剤で落としましょう。

ワークトップ下の収納内、特に、シンク下も気になります。モノを出してゴミやホコリを取り除いたら、中性洗剤で拭きましょう。調味料のボトルなども、アルコールで拭いてから戻すと良いですよ。ふだんから、収納内の、調味料の液体や粉などをまめに拭くことをおすすめします。

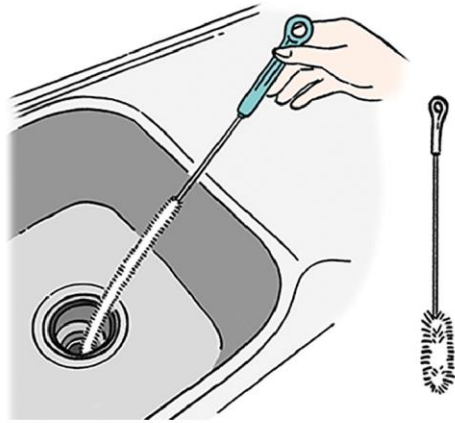
モノを詰め込まないこともカビ対策に。引き出し式なら、ファイルケースでフライパンを立てて収納することで、適度にすき間が生じるだけでなく、出し入れもしやすくなります。さらに、収納内の湿気防止に、重曹を空き瓶などに入れ、不織布でフタをして置くのもおすすめです。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっとした役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「キッチンの掃除」です。

気温や湿度が上がる時期のキッチンは、特に、ヌメリやカビが出やすいので、まめなお手入れが必要です。そこで、シンクなどをキレイに保つアイデアをご紹介します。

シンクまわりの汚れの蓄積を防ぎましょう

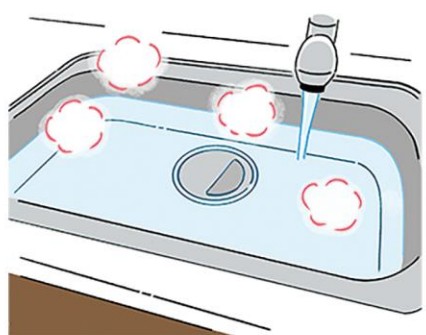
シンクは、食器用洗剤とスポンジでときどき洗いましょう。排水口の受け皿(ゴミかご)やフタも、まめに洗うと良いですが、放っておくと、カビやヌメリの原因に。もし、それらが発生したら、キッチンに使える塩素系洗剤を吹きかけ、洗剤の説明書にある時間のとおりに置いて、古い歯ブラシなどでキレイにしましょう。ビニールに受け皿やフタを入れて洗剤を中に吹きかけ、ビニールを気になる汚れの部分に密着させると、パックのような効果があつて落としやすくなり、塩素



100円ショップでも見られる、長さのある排水管用のブラシで掃除すると、スッキリしますよ！

系洗剤がほかに飛び散るのも防げるので、便利です。

排水口も、塩素系洗剤をかけて置き、掃除用ブラシなどで洗いましょう。洗剤は、使用可能な粘着タイプでもOK。ただし、説明書にある時間以上放置すると、排水管の劣化の恐れがあるのでご注意ください。また、洗剤が付いたままブラシを引き上げると、洗剤と汚れが外に飛び散る恐れがあるの



排水口にふたをし、40～45度のお湯をシンクの1/5～1/4程度溜めて一気に流すと、排水管についた油分などが落ちやすくなります！

シンク下も気になります。モノを出してゴミやホコリを取り除いたら、中性洗剤で拭きましょう。調味料のボトルなども、アルコールで拭いてから戻すと良いですよ。ふだんから、収納内の、調味料の液体や粉などをまめに拭くことをおすすめします。



扉式の収納は、通気性に優れ、排水管を避けて設置できる棚で、鍋などを収納すると良いですよ。

Topics

HOT

