

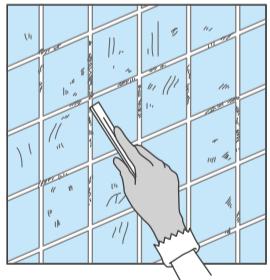
家の お手入れ



いつも清潔にしておきたいキッチンは、汚れをためないことが大切。特に、油汚れは時間が経てば絆ほど、落としにくくなります。ついですぐならば、水やお湯で拭くだけでもきれいになりますから、気が付いたらすぐ拭く習慣を身につけましょう。また、シンクは夕飯の片付けのついでに台所用洗剤で洗って水気を残さないように拭いておくと常にピカピカに保てます。頻繁に掃除ができない方や、うっかり汚れをためてしまった場合は、以下の方法を試してみてください。

壁面タイル

油がこびりついている部分を割り箸などでこすり落としてから、住宅用アルカリ性洗剤をスプレーしながら、かたく絞った布で拭く。それで落ちない場合は、住宅用アルカリ性洗剤をスプレーしたうえから台所用ラップを貼り付け、15~20分置いて汚れが浮いてから布で拭き取る。その後、水拭きをして洗剤分をよく落とすこと。



スノを折り返しておくと洗剤液がたれない



かたく絞った布でクリームクレンザーをつけてこするのも手。これなら手で作業ができる手軽。点々とした油ハネがついている場合や目地部分は、クリームクレンザーを歯ブラシにつけてこすると落ちる。



目地の油汚れがひどい場合は、50°Cのお湯1杯に約30g(スプーン5杯くらい)の割合で酸素系漂白剤を入れた液を歯ブラシで目地に塗り、途中乾きそうならもう一度塗るようにして10~15分ほど置いたあと、歯ブラシで目地を軽くこするとよい。

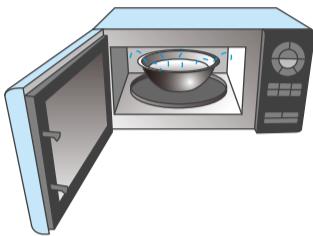
冷蔵庫、冷凍庫の内部



プラグを抜いてから食品を取り出し、庫内の取りはずしができるものを全部ははずして台所用洗剤で洗って水きりする。そのあと庫内と扉内側、はずして洗った器具を消毒用アルコールや殺菌・消臭・衛生スプレーを使って殺菌しておくとよい。ただし、スチロール樹脂(透明なプラスチック)が使われている引き出しはアルコールで拭くと白く曇ることがあるので注意。この場合は、ゴム手袋をして塩素系漂白剤を水で2~3倍に薄めた溶剤で拭けば殺菌効果がある。

電子レンジの内部

オープン機能が付いていない電子レンジなら、耐熱容器に水を入れてラップなしで3~6分加熱してから拭くと、水蒸気で庫内が湿り、汚れが浮いてよく落ちる。このとき、庫内が熱くなっているので、タオルは厚く折り、手や腕が庫内に触れないように注意して作業すること。回転皿などは、取り外して台所用中性洗剤でまる洗いに。また、においが気になる場合は、冷蔵庫と同じく消毒用アルコールなどで拭くとよい。



電気製品の外側

炊飯器、ポット、コーヒーメーカーなど台所用電気製品の外側が汚れてきた場合は、水での清め拭きが不要で、電気製品にも安心して使うことができるアルコール系クリーナー「クリンボーワイ」がおすすめ。使い方は、布につけて拭くだけと簡単。落ちにくい場合は、少し厚めに塗りつけ15分ほどおいてから布でこするときれいになる。凹凸部分は歯ブラシで円を描くようにこすってから布で拭き取るように。これは、プラスチック、ビン、缶、ビニールレザー、スチールなどの汚れに使えるので、調味料入れについた油汚れなども中身を出さずに落とすことができる。



キッチンの汚れ落とし

One Point Advice

電化製品の焼きつけ塗装面の黄ばみや色のくすみの直し方

自動車のボディの色あせ、日焼け変色を復活させる「カラーカット ホワイト・淡色用」を使うと便利。容器をよく振ってから、濡らした布を軽く絞ったものに液をつけて磨いては、乾いた布で拭き取るという作業を繰り返していくと、表面の塗装が薄く取れ、ひと皮むけたようにきれいに。その後、シリコンスプレーか自動車のワックスを塗るか、食用油をごく薄く塗るなどして表面に保護皮膜を作つておくと美しさを保つことができます。また、カラーカットはコーヒーメーカーの保温部などアルミ、メッキ部分、プラスチックの汚れ落としにも効果があります。



シンク、調理台

ステンレス、ホーローとも日常の手入れは台所用洗剤。汚れがたまつた場合はクリームクレンザーをスポンジにつけて磨くときれいになる。洗剤を洗い流したら水気をきちんと拭き上げるのがピカピカを保つポイント。



汚れがこびりついている場合や、水のカルシウムが白く固まつた場合は石けんつきスチールウールに水をつけてこすれば、ほとんどキズをつけずに落とすことができる。ただ、不用意に置いておくとサビが発生し、下の材質にも移るので使わないときは、小皿などに入れる。こすったあとに出た細かい鉄粉もきれいに洗い流すように。



人口大理石のカウンター

スポンジに台所用洗剤をつけて、まめに掃除を。全体が黒ずんでいたような場合は、クリームクレンザーをストッキングにつけて磨くとよい。シミができた場合は、1500番くらいの耐水サンドペーパーに水と石けんをつけてこする方法もある(詳しくは『No.7バス、サンitaireの汚れ落とし』を参考に)。



ガスレンジ

油汚れも温かいうちに水拭きかお湯拭き、あるいは台所用洗剤をつけて拭くと簡単に落ちる。また、使い捨ての台所用ウェットティッシュも効果的。汚れをためてしまった場合は以下の方法で。

ごとく、受け皿、グリルの網やトレイなど、はずせるものははずして、浸け置き洗いする。(浸け置き洗いの方法は『No.6換気扇の汚れ落とし』を参照)



はずれない部分は、布やストッキングにクリームクレンザーをつけてこするか、住宅用アルカリ性洗剤をスプレーして拭き取る。汚れがひどい場合やつまみ部分、ガスの元栓は、住宅用アルカリ性洗剤をスプレーしてからティッシュなどで湿布して拭き取ると効果的。

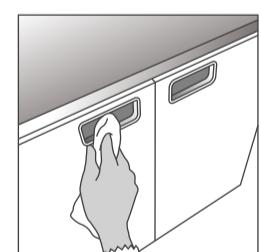


換気扇

『No.6換気扇の汚れ落とし』を参照に。

吊り戸棚やシンク下の扉

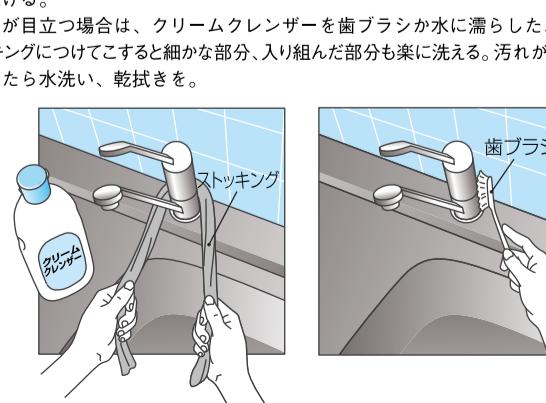
住宅用弱アルカリ性洗剤をスプレーしながら拭いたあと、水拭きする。



手アカのつきやすい取手部分は念入りに

蛇口

スポンジや布に台所用洗剤をつけて洗い、水洗いのあと、乾いた布で拭き上げる。



汚れが目立つ場合は、クリームクレンザーを歯ブラシか水に濡らしたストッキングにつけてこする細かな部分、入り組んだ部分も楽に洗える。汚れが落ちたら水洗い、乾拭きを。



流しの下

中身を出して、台所用中性洗剤液で固く絞った布で拭いてから水拭きを。仕上げに消毒用アルコールで拭いておけば、殺菌・消毒効果も。掃除後は扉をしばらく開けて通風をよくしておくとよい。

