

知って得する
白洋舎からのお便り

ふんわり

キッチンのお掃除

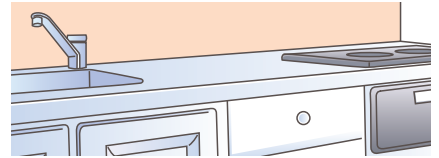


毎日使うキッチン。ガスコンロやグリル、換気扇には、油污れとほこりが混ざってこびり付き、お掃除が大変なものです。

今回は、キッチン周りのお掃除のポイントをご紹介します。

キッチン周りのガンコな油污れ落とし・3つのポイント

- ① あたためる
- ② アルカリ性にする
- ③ いそがない（①②は時間をかけて作用させる）



①
油污れは、あたためると柔らかくなり、落としやすくなります。お掃除の際には、お湯を使うと良いでしょう。

②
油は、時間の経過とともに酸化して頑固な汚れに変化します。そこで、アルカリ性の洗剤類で中和すれば、落としやすくなります。

台所用洗剤の多くは中性です。ガンコな油污れには、お掃除用洗剤で弱アルカリ性のものやせっけん、重曹を使うと良いでしょう。使用前には、必ず、使用上の注意を確認しましょう。

ニロメモ



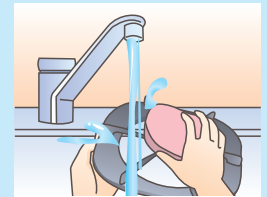
③
①や②は時間をかけて作用させると、汚れがゆるみ、ラクにお掃除ができます。おすすめは、漬け置き洗いや、洗剤の温湿布です。



▶ ラップをかける
▶ ペットボトルはる



最後は必ず、水で洗い流すか、仕上げ拭きをします。



白洋舎では、ハウスクリーニングも承っております。詳しくは、担当者までおたずねください。