



イノスマンスリー

INOS Monthly

シンク

*** スポンジとクリームクレンザーで磨けばピカピカ**
 普段の手入れは、調理後に水拭きする程度で十分です。少し汚れたら、やわらかいスポンジにクリームクレンザーをつけて丁寧に磨き、水で洗ってカラ拭きしておくことでキレイに保てます。また、大根のしっぽにクレンザーをつけて円を描くようにこすると、汚れがよく落ちます。
 【ワンポイント】ステンレスの調理台は傷つきやすいので、金属タワシやナイロントワシは避けたほうがよい。古ストッキングにくるんで使えば傷がつかない。

*** 排水口まわりの油汚れがひどいとき**
 排水口はそのつど汚れを落とすのが一番です。油汚れがひどいときは、中性洗剤(1)に消毒用エタノール(大さじ1杯)を混ぜ、スポンジで磨きます。大根やジーンズの切れ端を使うと意外にラクに落ちるものです。

*** 流しの排水カゴには古歯ブラシを使う**
 流しの排水カゴは汚れがこびりつきがち。ヌルヌルして黒ずむ前に、古歯ブラシにクレンザーをつけて汚れを落とします。また蛇口のつけ根やカーブの部分、栓などの洗いにくい部分も有効です。練り歯磨きをつけてこすり、ざつと水拭きしたあとで、やわらかい布で磨きあげます。

【ワンポイント】プラスチックのスポンジ台や三角コーナーは、台所用の酸素系漂白剤にひと晩つけたあと、よく水洗いすれば除菌もでき、清潔に保てる。流しの排水カゴにドライヤーを当て、カラカラに乾かすと細かい汚れがポロポロ落ちる。



シンク下、天袋

*** 清潔に保つコツ**
 シンク下は湿気やニオイがこもりがち。ゴキブリやカビを寄せつけないためにも、2カ月に1度は掃除すること。キャビネットの外側は住居用洗剤につけた雑巾で拭きまわす。手アカのついた取っ手は念入りに。

*** 消毒用エタノールで殺菌・消臭**
 中のものをすべて取り出し、掃除機でホコリなどを吸い取ったあと、台所用中性洗剤につけた雑巾で汚れを落とします。次に、熱めの湯でしぼった雑巾でよく拭き取り、乾いたら全体に消毒用エタノールをスプレーするか、布に浸して万遍なく拭いて仕上げます。これで殺菌・消臭もOK。

*** トレイを置き、その上に新聞紙などを敷けば万全**
 キャビネットの床面に、液体調味料などの容器を直接置くのは避け、必ずトレイか新聞紙や広告紙を敷いてから収納。床面を汚すことなく、新聞紙が液だれを吸い取るので取り替えも簡単です。トレイと新聞紙の両方を利用すればなお安心。

【ワンポイント】キャビネットの中は乾燥、換気が大切。晴れた日には、戸を開け放って新鮮な空気を流すこと。排水管の詰まりには、野菜を茹でたあとの熱湯を流す。パイプのS字部分の詰まりは、ドライヤーで数分温めてから、お湯を流すと効果あり。

*** 天袋もシンク下の手入れと同様の要領で**
 意外と放っておかれるのが天袋。そのままにしておくと油汚れやホコリがたまり、扉が開きにくくなったり、引き戸の滑りが悪くなります。シンク下と同じ要領で手入れするのが肝心です。つけた古歯ブラシで汚れを取り除き、湯拭きして乾かしたあと、ロウを塗っておくとよいでしょう。



知って得する! 住まいの場所別お手入れ法

No.1

『住まいのお手入れハンドブック』(PHP研究所)より

『住まいのお手入れハンドブック』発・お役立ち情報、次号もお楽しみ

全国に広がる家づくりネットワーク

INOS

イノスグループ



株式会社 田中工務店

本社 京都府舞鶴市倉谷1016番地
〒624-0906 TEL0773(75)2227(代)
FAX0773(77)1667

☎ 0120-185-750