



# イノスマンスリー

INOS Monthly

## 食器

### \* 食器洗いの賢い手順

食器を上手に洗うには、汚れの少ないものから順に洗うのが合理的です。一般的には ガラス器など、 ナイフ、フォーク、箸など、 油汚れのすくないもの、 油汚れのひどいもの、 汚れの残った調理器具、の順で洗い、ひどい油汚れはペーパータオルで拭き取っておきます。

### \* ガラス器のくもりを元どおりに

コップやグラス類は、時間が経つとくもってきます。くもりをキレイに落とすには、しぼったあとのレモンの切り口に塩をつけて磨きます。レモンの酸がガラスについた油と汚れを落として元どおりになります。

### \* 銀器、銅器、ステンレス製品の手入れ

これらの食器は酸やイオウに弱く、傷つきやすいので、ぬるま湯に浸して中性洗剤をつけたスポンジで洗い、よくすすぎ、やわらかい布でカラ拭きします。タワシやスチールワールは厳禁です。黒ずみが出たら、やわらかい布に練り歯磨きをつけていねいに磨きます。

### \* 漆器、木製食器の手入れ

漆器や木製食器は、汚れをペーパータオルなどで落としてからぬるま湯で布巾を使って手早く洗い、よくすすいでから乾いた布の上で水気を取り、やわらかい布で拭きます。とくに漆のお盆やお椀、重箱などは他の食器とは別に扱い、ぬるま湯だけで洗います。汚れが落ちないときは、中性洗剤をほんの少ししたらしたぬるま湯で手早く洗うのがコツです。

【ワンポイント】ティーカップ、湯飲み茶碗、きゅうすの茶渋や黒ずみは、漂白剤の溶液にひと晩つけておく。また、ミカンの皮に粗塩をつけゴシゴシ磨いても茶渋が取れる。カットグラスのくぼみは練り歯磨きをつけた古歯ブラシで磨く。



## 調理家電

### \* 電子レンジは洗剤拭きのあと、湯拭き、カラ拭きを

使用後は回転皿をはずし、温かいうちに湯拭きする程度で十分。汚れがひどいときは、水がしたたる程度にしぼった布巾をレンジの中に入れ1分ほど加熱して水蒸気でくもらせ、よごれがゆるんでから台所用洗剤か専用クリーナーをつけた布やペーパータオルで落とします。そのあと洗剤を残さないようにしっかり湯拭き、カラ拭きするのがコツ。回転皿は台所用洗剤の溶液で水洗い。ガラス扉の汚れは、洗剤つきのスチールワールで円を描くように軽くこすり、湯拭き、カラ拭きしてよく乾かします。

### \* オープントースターは焦げカスを残さない

底蓋を開けて古歯ブラシで焦げカスを払い、庫内が温かいうちに固くしぼった布で拭きます。網や受け皿は、はずして台所用洗剤液のぬるま湯につけ置きし、水洗い。取り外せない網はアルミホイルにはさんでこすります。ガラス管ヒーターはティッシュペーパーに住居用洗剤をしみ込ませてパックし、汚れがゆるんだら拭き取り、湯拭きして乾かします。

【ワンポイント】ひどい焦げつき部分は、ナイロンタワシでこすり落とす。金属タワシはサビの原因になるので使わない。

### \* 炊飯器は洗剤や水気が嫌い

手入れの基本はなるべく洗剤や水を使わずに、固くしぼった布巾で湯拭きします。本体の表面や蓋が汚れたら、台所用洗剤を薄めた液をしみ込ませた布で汚れ部分だけを水拭き、カラ拭きします。ヒーターの金属部分に焦げつきがあるときは、ナイロンタワシで軽くこすります。蒸気口や内側の排出口には、ご飯のデンプン質がのり状につくので、ペーパータオルを竹串に巻いて水に浸しながらえぐり取ります。

【ワンポイント】炊飯器の内釜を戻すときは、必ず外側の水滴を拭き取るようにする。



知って得する！ 住まいの場所別お手入れ法

No.3

『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**