



イノスマンスリー

INOS Monthly

知って得する！ 住まいの場所別お手入れ法

No 24

キッチンの床と壁

* 3日に1度は洗剤拭きとカラ拭きを励行

キッチンの床は、汚れたらすぐにはいたり湯拭きをして清潔にしておくのがコツ。3日に1度は床全体に掃除機をかけ、洗剤拭き、水拭き、カラ拭きします。

* 床の素材に合った掃除法で

ビニルタイルやプラスチックタイルの床は、ゴミやホコリを取ったあと、住居用洗剤を薄めて固くしぼった雑巾で拭きます。汚れがひどいときは、洗剤をふきつけ、汚れをゆるめてから拭きます。フローリングの床も要領は同じですが、合わせ目の溝の汚れは竹串などでかき出し、掃除機をかけたあと、薄くワックスを塗っておくと、床の保護と汚れ防止になります。

【ワンポイント】床にこぼした油は小麦粉をたっぷり振りかけてから拭き取る。卵をこぼしたら、塩をまぶしてポロポロの状態にしてから拭き取る。

* 壁のひどい汚れには住居用洗剤でパック

油や水しぶきのはねた壁、窓はすぐに湯拭きや水拭きをするのが大切です。汚れの落ちないレンジまわりの壁面は、ティッシュペーパーなどを張りつけて住居用洗剤をスプレーしてパック状態に湿布して15分くらいおきます。汚れがゆるんだら熱い湯でしぼった雑巾で拭き取り、カラ拭きします。

* タイル目地の汚れには古歯ブラシ

タイルの目地にこびりついた汚れ、部分的な汚れには、古歯ブラシにクリームクレンザーをつけて軽くこすると効果的です。そのとき、もう一方の手で熱い湯でしぼった雑巾で拭いていけば仕上げも簡単です。

【ワンポイント】レンジまわりの壁には「油防止シート」、シンクまわりの壁には「水分防止シート」を取りつけると便利。



調理器具

* 包丁、まな板の手入れ

包丁は水洗いしたら熱湯をかけ、水分を拭き取ってから収納。魚や肉のニオイにはクレンザーをかけ、砥石でこすって水洗いし、水分を拭き取ってからざっと火であぶっておきます。まな板は、使い終わったらすぐに洗います。魚を切ったあとは洗剤でこすり水で洗い流します。肉を切ったあとは熱湯で洗うとニオイが消えます。雑菌防止には、酸素系漂白剤を水で薄めた中にひと晩浸しておきます。週に1度、タワシに塩をつけてゴシゴシ洗うと効果的です。調理器具の使用頻度はさまざまですが、使用後は水切りをして、すぐしまうことを心がけましょう。

* 鍋・フライパン類は材質で手入れ方法を変える

ホーロー製品の焦げは無理に取らず、熱いうちに台所用洗剤をたらし湯をはって、5分程度おいてからスポンジでこすります。アルミ鍋の軽い焦げつきは酢を落として煮詰めると汚れがゆるみます。中華鍋は、やわらかいスポンジに台所用洗剤をつけて洗い、火にかけて軽くカラ焼き、完全に水をとばしてから、サビ防止にサラダ油を塗っておきます。テフロン加工のフライパンは、スポンジでさっと洗います。鉄製は洗剤を使わずに、水とスポンジで汚れを拭き取り、カラ焼きします。

* やかんはいつも清潔に

やかんの内側は湯アカがたまりやすいので、水をかえるときに内側も一緒に洗います。外側はやかんが熱いうちに濡れ布巾で拭くと、それだけでピカピカに。ベタつきはクレンザーをつけたスポンジで洗い、取っ手などは古歯ブラシを使います。

【ワンポイント】布巾類は、まな板と一緒に漂白剤に浸してひと晩おき、殺菌・漂白。また、鍋にお湯を沸かして布巾を中に入れ、10分程度煮るとよい。



『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