

住まいのかわら版

Vol.11
2023年6月号

OGIKEN

<発行>
株式会社 荻野建築企画
戸田市上戸田1-1-17
TEL.048-445-5277
FAX.048-445-5865

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「キッチンの掃除」です。
気温や湿度が上がる時期のキッチンには、特に、ヌメリやカビが出やすいので、まめなお手入れが必要で。そこで、シンクなどをキレイに保つアイデアをご紹介します。



シンクまわりの汚れの蓄積を防ぎましょう

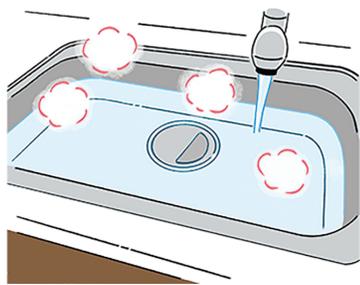
シンクは、食器用洗剤とスポンジでときどき洗いましょ。排水口の受け皿(ゴミかご)やフタも、まめに洗うと良いですが、放っておくと、カビやヌメリの原因に。もし、それらが発生したら、キッチンに使える塩素系洗剤を吹きかけ、洗剤の説明書にある時間のとおりに置いて、古い歯ブラシなどでキレイにしましょ。ビニールに受け皿やフタを入れて洗剤を中に吹きかけ、ビニールを気になる汚れの部分に密着させると、パックのような効果があつて落としやすくなり、塩素



100円ショップでも見られる、長さのある排水管用のブラシで掃除すると、スッキリしますよ!

系洗剤がほかに飛び散るのも防げるので、便利です。

排水口も、塩素系洗剤をかけて置き、掃除用ブラシなどで洗いましょ。洗剤は、使用可能な粘着タイプでもOK。ただし、説明書にある時間以上放置すると、排水管の劣化の恐れがあるのでご注意を。また、洗剤が付いたままブラシを引き上げると、洗剤と汚れが外に飛び散る恐れがあるの



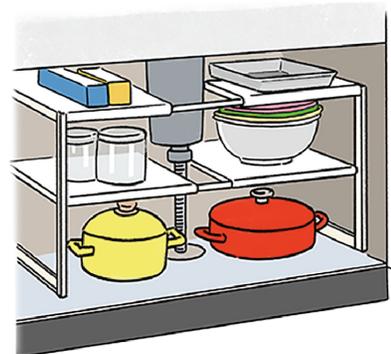
排水口にふたをし、40~45度のお湯をシンクの1/5~1/4程度溜めて一気に流すと、排水管についた油分などが落ちやすくなります!

で、40~45度のお湯で流し、残った汚れをブラシなどで落としましょ。ちなみに、熱湯を流すのは排水官などが劣化するのでNGです。環境に優しいものなら、重曹やクエン酸がおすすめ。重曹を排水口に振りかけ、クエン酸を混ぜた水を流し入れることで反応して発泡し、ヌメリが取れやすくなります。ふだんのヌメリ防止として、アルミホイルをビー玉程度に丸めて2、3個、受け皿に入れることも効果的です。

水栓やコーキング 収納スペースも清潔に

水栓まわりも油断すると、溝などに汚れが溜まり、雑菌繁殖のリスクが。食器用洗剤を古歯ブラシにつけ、溝を軽く磨けば、キレイになります。野菜が入っていたネットの両端を持ち、溝に沿わせて左右に優しく動かしてもキレイになりますよ。

キッチン周りのコーキングは、ホコリや油汚れがつきやすく、油断するとカビが。まめにアルコールを吹きかけて拭きましょ。もし、頑固なカビが発生してしまつたら、専用の洗剤で落としましょ。ワークトップ下の収納内、特に、シンク下も気になります。モノを出してゴミやホコリを取り除いたら、中性洗剤で拭きましょ。調味料のボトルなども、アルコールで拭いてから戻す



扉式の収納は、通気性に優れ、排水管を避けて設置できる棚で、鍋などを収納すると良いですよ。

と良いですよ。ふだんから、収納内の、調味料の液体や粉などをまめに拭くことをおすすめします。モノを詰め込まないこともカビ対策に。引き出し式なら、ファイルケースでフライパンを立てて収納することで、適度にすき間が生じるだけでなく、出し入れもしやすくなります。さらに、収納内の湿気防止に、重曹を空き瓶などに入れ、不織布でフタをして置くのもおすすめです。

頭の体操

間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ!チャレンジしてみてね!



答えは裏面をみてね!

裏面にも役立つ情報が満載!