

油汚れがつくキッチンそうじのポイントは、
 汚れをそのままにしないで余熱が残っているうちに拭き取ること。
 こびりついてしまった汚れは、いきなり洗剤をつけても取れないので、
 ぬるま湯をかけたり、つけ置きしたりして汚れをゆるめるのがコツです。



1 シンク・排水口



柔らかい布、スポンジ、歯ブラシ、台所用中性洗剤、クリームクレンザー、きらりあ水栓金具用蛇口まわりのクリーナー(P15)

<シンク>

- ふだんはぬらしたスポンジに中性洗剤をつけて磨き、洗い流して、から拭きします。
- ★ ステンレスのくもりは水あかが原因。スポンジにクリーナーかクレンザーをつけて磨き、洗い流して、から拭きします。



<排水口>

- 菊割れゴムを外し、スポンジに中性洗剤をつけてこすり洗いをします。
- 網かごは、スポンジで洗ってから、歯ブラシで網目をこすり洗います。
- 排水トラップとわん、排水口の内側も歯ブラシでこすり洗いし、ヌメリを取り除きます。
- たっぷりの水で洗剤や汚れを洗い流し、元通りにセットします。

