

毎日使うキッチンですが、お掃除となると後回しになりがちです。
この機会にお手入れにチャレンジしてみましよう。



レンジフード

キッチンのお手入れで一番厄介な部分がレンジフードです。長期間放置してしまつと、調理中の熱や空気中のホコリが加わりベタベタ汚れに変わつてしまいます。レンジフードの機能低下にもつながりますので、手におえない汚れになる前に日頃からのお手入れを心掛けましょう。

「フード本体の掃除の仕方」

中性洗剤を浸した布で汚れをふき取り、洗剤が残らないように乾いた布でよくふき取ります。掃除の際は、電気部品に水がかからないようにしてください。

「フイドの油だまりの掃除の仕方」

中性洗剤を浸した布で汚れをふき取り、洗剤が残らないように乾いた布でよくふき取ります。清掃せずに放つておくと溜まつた油が滴り落ちてくる場合があります。

「シロココファンとプロペラファン」の掃除の仕方

① 中性洗剤を溶かしたぬるま湯の中でタワシなどで汚れを洗い落とします。汚れが落ちにくい場合は、約1時間程度、浸け置き洗いしてください。

② 汚れを落とした後、たつぷりの水で、汚れ、洗剤を洗い流してください。

③ 水分がなくなるまで乾燥させてください。

ガスコンロ

コンロ周辺は、油はねや煮こぼれ、焦げ付きなどガンコな汚れがいつぱいです。使用後すぐのお手入れを心掛けましょう。

「機器の表面のごく、トッププレート」

日常のお手入れは、使用後に乾いた布でよくふきます。汚れのひどいときは中性洗剤でふいた後、乾いた布で水気を十分ふき取ってください。



「グリル皿掃除の仕方」

油脂や食品くずがたまらないように、ご使用ごとに掃除してください。汚れのひどいときは中性洗剤で洗い流した後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

IHヒーター、 その他電気ヒーター

「トッププレートの掃除の仕方」

軽い汚れは、水またはぬるま湯に浸した布をよく絞つて汚れをふき取ります。

油汚れは、薄めた台所用中性洗剤を布にしみ込ませていねいにふき取ります。最後に必ず水拭きをしてください。