



暮らしの知恵蔵

小野組イノス住宅事業部通信



伝えたい！生活のコツレシピ。

ニオイや菌を寄せ付けない！

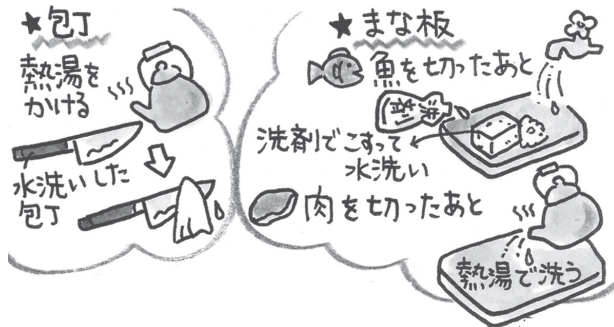
身近な調理器具のお手入れ法

*包丁は濡らしたままにしない

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を。魚や肉のニオイをとるには、クレンザーをかけ、砥石でこすって水洗いしたあと、水分を拭き取ってからざっと火であぶっておく。トマトがスッと切れなくなったら包丁を研ぐ時期だ。

*まな板を清潔に保つおすすめの方法

まな板は使い終わったらすぐに洗う。魚を切ったあとは洗剤でこすり、水で洗い流す。肉を切ったあとは熱湯で洗うとニオイが消える。雑菌の繁殖を防ぐには、酸素系漂白剤を水で薄めた中にひと晩浸しておく。ときには陰干しも必要だ。また週に1度、タワシに塩をつけてゴシゴシ洗うといい。



*やかんは熱いうちに拭くとピカピカに

やかんの内側は湯アカがたまりやすいので注意。水を替えるときに内側を洗おう。外側はやかんが熱いうちにぬれ布巾で拭くと、それだけでピカピカになる。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でお掃除を。

コラム

◆◆◆清潔なキッチンには、「まな板」と「布巾」の除菌から◆◆◆

キッチン用品の中でも、特に清潔に保ちたいのが「まな板」と「布巾」。この2つに菌が残っていると、食べ物や食器に菌を広げてしまいます。

まな板を漂白剤に浸して殺菌するとき、布巾類も一緒に入れてひと晩おくと、まとめて殺菌・漂白ができて効率的です。鍋にお湯を沸かして布巾の中に入れ、10分程度煮るのもおすすめ。このとき重曹を入れると消臭・漂白効果があります。

お気に入りの鍋が長持ち！

鍋・フライパンのお手入れ法

*酢や洗剤を使って鍋の焦げを無理なく取る

ホーロー製品の焦げを、タワシなどで無理にとろうとするとホーローが傷ついてしまう。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ると無理なく取れる。また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む。

*中華鍋はサラダ油でサビ防止

中華鍋は、やわらかいスポンジに台所用洗剤をつけてゴシゴシ洗い、火にかけて軽くカラ焼きする。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く。キッチンペーパーで塗り広げると薄くキレイに塗れる。内側だけでなく、外側にも塗っておこう。



*フライパンの手入れ法は種類によって違う

フライパンは素材によってお手入れ法を使い分けるのがポイントだ。テフロン加工のフライパンに、金属タワシはNG。スポンジで洗い、洗い残しがないかチェックしよう。汚れが残っていると、焦げつきの原因になる。鉄製のフライパンの場合は洗剤を使わず、水とスポンジで汚れを洗い落とす。その後弱火にかけてカラ焼きし、水分を取り除けばお手入れ完了。

『住まいのお手入れBOOK』（PHP研究所）より

『住まいのお手入れBOOK』からのお役立ち情報、次号もお楽しみに！

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) 小野組 イノス住宅事業部

〒957-0052 新潟県新発田市大手町4丁目5番17号

TEL: 0254-20-8111 / FAX: 0254-20-8118

URL: <http://www.ono-gumi.co.jp>