



1 電気ポット



酢のパワーでこびりついた汚れを一掃

ポットの内側につく湯アカを落とすには、酢大さじ2〜3杯か、レモン汁半個分を入れた水を沸騰させ、そのあと水でよくすすぎます。ふたの内側やフチのまわりは、ふきんで湯ぶき。外側はエタノールをつけて拭きます。注ぎ口は綿棒にエタノールをつけて、汚れを取ります。水アカなどがたまるので、まめにお掃除をしましょう。

ポイント ▶ ●クエン酸は水アカの成分を溶かすので目詰まりもラクラク解消！

2 コーヒーメーカー



水アカ対策には酢やレモンが役立つ

注ぎ口の水アカは、レモン汁半個分が酢大さじ2〜3杯を水に入れドリップして、次に水だけで2〜3回ドリップすれば解消します。コーヒーの焦げつきは1500〜2000番のサンドペーパーで軽くこすって落とします。本体の汚れは、中性洗剤の溶液で拭きます。ウォーマーも含めて、仕上げの水ぶきは必ず行ないましょう。

ポイント ▶ ●注ぎ口の水アカはまめに取り除くことが大切です。

3 ステンレス鍋



外側まで洗うことが美しく保つコツ

ステンレスならではの輝きを保つには、使うたびに中性洗剤を含ませたスポンジで洗うこと。底の焦げつきは専用のクレンザーを使います。最後によくすすいで乾いたふきんで拭きます。

ポイント ▶ ●漂白剤は腐食の原因になるのでステンレスにはタブー！

5 まな板

まめに消毒&しっかり乾燥がポイント

魚や肉を扱ったら中性洗剤とナイロンたわしで汚れとニオイを残さないようによく洗います。一日の終わりの殺菌消毒も効果的！酢や熱湯をかけたり定期的に漂白すれば、いつも清潔です。

ポイント ▶ ●2〜3日に1回のペースで日光消毒をすれば言うことなし！

4 やかん



よく乾かして水アカをためない！

油汚れが気になる時は洗剤液につけ置いてスポンジで洗います(ただし銅や鉄製は避ける)。取手のまわりの汚れはクレンザーをつけた歯ブラシでこすります。よくすすいだら、ふきんでしっかり拭きましょう。

ポイント ▶ ●やかんに水を入れっぱなしにしておくと水アカやニオイの原因に。

6 ふきん

使い終わったらせっけん洗いを習慣に

一日の終わりには、必ずせっけんか台所用洗剤で洗う習慣をつけましょう。落ちないシミや汚れには漂白剤が有効。すすいだ後はしっかり乾かします。また、エタノールを吹きつけると手軽に消毒もできます。

ポイント ▶ ●白いふきんは塩素系の、色付きや柄物は酸素系の漂白剤を使うとOK!!