

お手入れ上手でらくらく炊事①

茶しぶのついたカップは洗濯機の中で一度にまとめて漂白を

湯のみ茶碗や急須などは、内側にいつの間にか茶しぶがついてしまいます。特に洗にくい急須やティーポットはなおさら。カップなどの茶しぶを手間をかけずに落とすには、漂白剤を溶かした水につけるのが、てっとり早い方法です。一度にたくさん漂白したい時は、洗濯機の水槽を利用するとよいでしょう。「食器を洗濯機で洗うのはちょっと…」という方は、洗濯槽の中にビニール袋を1枚入れてから水を張り、漂白剤を入れます。しょうゆ差し、プラスチックや金のざるなども一緒にどうぞ。



油でギトギトの食器はお米のとぎ汁かウーロン茶で洗う

お米のとぎ汁は、アクの強い野菜（山菜やたけのこなど）をゆでたり、植木にかけて栄養分を与えたり、昔から上手に利用されています。

洋風や中国料理など、油でギトギトになった食器洗いにも、お米のとぎ汁が効果的です。お米のとぎ汁に汚れた食器をしばらくつけておくと、油分が取れて洗うのがラクです。野菜のゆで汁も同様の効果があります。また中国茶には油分や臭いを消す作用があるので、お茶の残りやだしがらで洗うのも油分を落とすよい方法です。



漆器の臭いは酢をたらした布でふく

重箱やお椀などの新しい漆器は漆器独特の臭いが気になります。使う前に、しばらく米びつに漆器を埋めておくのもいい方法ですが、もっと簡単には、酢をたらした柔らかい布でふけば、臭いが消えすぐに使えます。



ガラス器の曇りは酢と塩で取る

ガラスのコップなどの曇りは、中性洗剤を使わなくてもすっきりきれいになります。レモン汁または酢をつけて歯ブラシでこするか、酢をつけた布で磨きます。また、レモンの切れ端に塩をつけて磨いても効果的です。



笛吹きケトルのお手入れは酢で煮沸

手間のいらぬ笛吹きケトルですが、汚れるとどう手入れをしていいものやら困ってしまいます。汚れてきたと思ったら、ケトルに水をいれ、臭うくらいに酢を加えて15分ほど煮沸します。酢の作用で湯アカが分解されてさっぱり。仕上げは水で洗います。一ヶ月に一度はお手入れしましょう。



密閉容器は歯ブラシと液体クレンザーで

プラスチックの密閉容器は、台所洗剤で洗っても油が落ちにくく臭いも残り、嫌なものです。

普通の汚れなら、粒子の細かい液体クレンザーをスポンジにつけてこすります。角の部分は歯ブラシを使って。それでもベトベトする油污れの場合は、つけ置きタイプの換気扇用洗浄剤につけ込んでから、スポンジでなで洗いして十分にすすぎます。換気扇用洗浄剤は油污れに強い洗剤です。また、臭いが取れないときは、台所用の漂白剤につけておきます。これで嫌な汚れもすっきり。

