

お手入れ上手でらくらく炊事②

台ぶきんは 食器と一緒に洗えばきれいに

テーブルや流し用の台ぶきんはすぐ汚れて黒ずんでしまい、水で洗っただけではきれいになりません。こんな時は台所用洗剤をつけてスポンジがわりに食器を洗います。食器も台ぶきんもきれいになって一石二鳥。



魚焼き網の汚れはつけ置き タイプの換気扇用洗剤で取る

魚焼きの網は、魚の油と焼き焦げがいっしょになり、たわしで洗ってもなかなか落ちません。つけ置きタイプの換気扇用洗剤にしばらくつけておくと、あとは力を入れなくても汚れが落ちます。この洗剤には、油で汚れているコンロの五徳などもしっかりつけておくと、きれいになります。



缶切りは古歯ブラシに 練り歯みがきをつけて

缶切りは、缶を開けるたびにいろいろな食品がついて、汚れていることが多いもの。頑固な汚れがつきっぱなしでは、さびも出て切れ味が悪くなります。台所洗剤で洗っても落ちないようなら、練り歯みがきやクレンザーを毛先をカットして平らにした歯ブラシにつけてこすればOK。



油こしは熱湯をかけてから 洗剤で洗う

油こしや油入れは汚れがひどくならないうちに、使ったらすぐにキッチンペーパーなどでふき取り、熱湯をかけておくとあとが楽です。油こしの網目が詰まっていたら、ガスの火にかざし、油かすを燃やしてしまいます。



食器は熱湯を かけてそのまま置く

食器洗いの仕上げは食器ふき。これが結構面倒なもの。すぎ終わったら水切りかごに並べ、熱湯をかけてしばらく置くと、すっかり乾いてしまいます。

ふきんを使う必要もなく、殺菌効果もあり、大変衛生的です。



ガラス器やミキサーは 卵の殻で洗えばピカピカ

底の深いガラス器やポット、ミキサーの洗い方。卵の殻を細かく砕いて食器用洗剤液と合わせ、汚れたガラス器などに入れてシェイクします。ミキサーの場合は水を加えてスイッチ・オン。手の届かなかった底のほうの汚れもきれいになります。急須、ティーポットなど、すぼまった食器にも。

