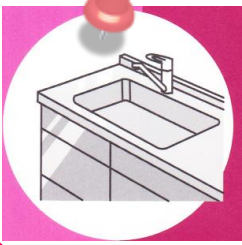


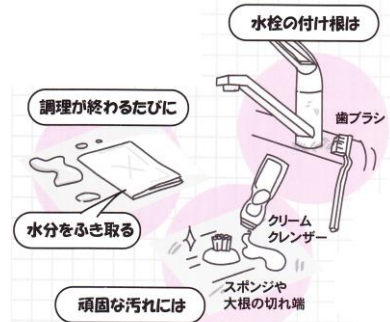
シンク・流し台



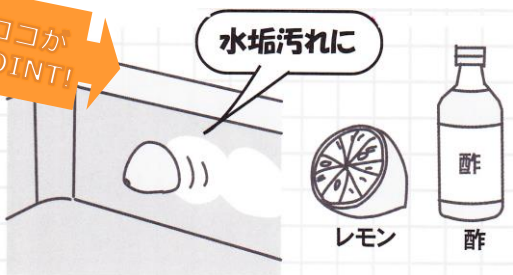
台所の流し台は水を多く使う場所だけに水垢やカビなどの汚れが付きやすい場所です。また、生ゴミや排水によって排水口やゴミかごはすぐに汚れて嫌な臭いが出てきます。毎日のお料理を気持ちよくするため流し台をキレイにするコツをご紹介します。

水分を残さないのがコツ

ステンレス製のシンクや水栓の主な汚れは、水垢とぬめりです。水仕事が終わるたびに水分を残さないように拭き取る事が大切です。取れにくい頑固な汚れになって白くもってしまったら、柔らかいスポンジや大根の切れ端にクリームクレンザーをつけて軽くこするとキズを付けずに汚れが落とせます。水栓の付け根は、歯ブラシを使うと便利です



ココが POINT!



レモンの切れ端でピカピカ

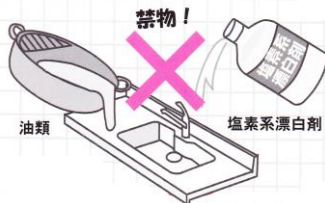
シンクや水栓の白い水垢汚れの正体は、水道水に含まれるカルシウム分が空気中の二酸化炭素と結合した炭酸カルシウムです。炭酸カルシウムは、酸に弱い性質があるので、汁を絞った後のレモンやお酢で拭けばキレイになります。

排水口掃除の決め手は粉末アルカリ洗剤

排水口はヌルヌル汚れが溜まりやすく、主婦泣かせの場所です。1日の終わりににはゴミかごに溜まったゴミを処理し、台所用洗剤をつけたブラシで掃除しておきます。掃除をサボって、ひどく汚れてしまったら、粉末の油汚れ用アルカリ洗剤の出番です。寝る前に排水口に振り入れて、熱いお湯を注いで朝までおいておきます。



塩素系漂白剤は金属に禁物！



ココが POINT!

てんぷら油などの油類を直接排水口に流すと、排水口だけでなく、排水管全体が汚れて悪臭の発生やパイプ詰まりの原因となるのでやめましょう。また、市販の塩素系の漂白剤は、金属製のシンクや水栓のサビの原因にもなるので注意が必要です。