



～住まいのお手入れ編～

シンクまわりのお手入れ法！ Part 1

シンクをピカピカにするには

普段の手入れは、調理が終わったあとに水拭きする程度で十分！
 少し汚れたら、やわらかいスポンジにクリームクレンザーをつけて磨き、
 水で流してからカラ拭きするのがキレイさを保つコツです。
 また、大根のしっぽにクレンザーをつけて、
 円を描くようにしてこすっても、汚れがよく落ちます。

ワンポイント

ステンレスの調理台は傷つきやすいので、
 金属タワシやナイロンタワシは、古ストッキングにくるんで使いましょう。



排水口まわりの油汚れを落とすには

排水口は汚れがたまりやすいので、こまめに汚れを落としましょう。
 油汚れがひどいときは、
 中性洗剤（1L）に消毒用エタノール（大さじ1杯）を混ぜスポンジで磨きます。
 大根やジーンズの切れ端を使うと意外にラクに落ちます。

大根のしっぽ・古ストッキング・ジーンズの切れ端だって大活躍！！
 捨てる前に有効活用してみてね！



《お問い合わせ》

中野トーヨー住器 株式会社

和歌山県橋本市学文路256-4

Tel 0736-32-4315

～私たちは建材メーカートステムのフランチャイズチェーンです～