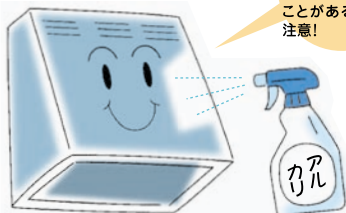


換気扇のお手入れを始める前に必ずコンセントを抜きましょう

レンジフード

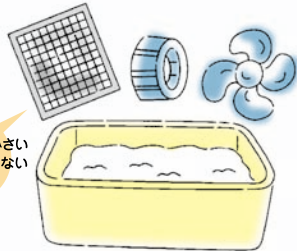
- ①アルカリ性洗剤をスプレーする
- ②ペーパータオルをびったりと貼る
- ③さらにその上から洗剤をスプレーし放置する(15~30分)
- ④汚れが浮いてきたら、ペーパータオルでぬぐい、水拭きする

※フッ素コートの場合、アルカリ性洗剤を使うとシミの原因に。アルミも変色することがあるので要注意!



羽根・ワク

- ①取り外せるものはすべて取り外す
- ②シンクなどを利用し、40~50℃のお湯につけ置きタイプの洗浄液を溶かし、部品をつけ込む(2~4時間)
- ③古歯ブラシなどでこすり、水洗いする



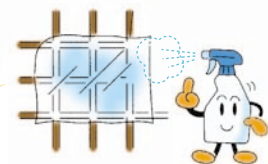
※ネジなどの小さい部品をなくさないように!

壁(こびりついた汚れ)

- ①先に割りばしやヘラで汚れを削り落とす
- ②アルカリ性洗剤をスプレーし、ラップを貼りつけしばらく湿布する
- ③ボロ布で拭き取り、水拭きする

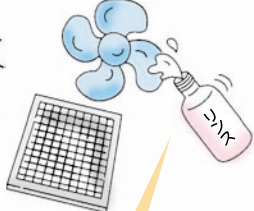


※洗剤が残っていると変色の原因になるので、しっかりと水拭きを!



汚れる前にシャットアウト!

お掃除が済んだら、きれいなうちに換気扇にフィルターを。羽根にコート材やワックスを塗っておくのもGood。髪用のリンスなどで代用できます。



フィルターに汚れがたまると換気が悪くなり、かえってキッチンが油だらけに…。フィルターはこまめに取り替えて!

試して納得! マメ知識

その1. 油汚れは油で落とす!?

ベタベタした油汚れは、ボロ布に食用油をつけて拭くだけで、汚れがなじんでキレイに落とせます。

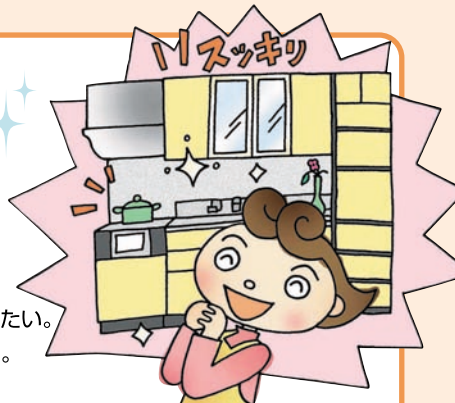
その2. 便利な道具をチョイス!

- ストッキング
スポンジよりもこする力が強いうえ、ステンレスやホーローなども傷つけずにピカピカ。排水口のゴミ受けとしても◎!



キッチンまわりのお手入れ法!

レンジまわりの床や壁、換気扇などは、ちょっと油断すると油汚れがベタリ…。こまめな掃除でいつもキラキラキッチンをめざしたい。今すぐできるカンタンお手入れ法をご紹介します。



Point 洗剤を上手にセレクト!



どんなにゴシゴシ磨いても、汚れの性質と洗剤が合っていないければ効果も激減。汚れの種類に応じて洗剤をセレクトする事が上手なお手入れの秘訣です。

◎ついてすぐの汚れ→中性の台所用洗剤・酢

中性なので、素材を傷めることなく汚れを落とします。水アカは酢でもキレイになります。



◎こびりついた汚れ→弱アルカリ性のクリームクレンザー

細かい研磨剤入り。弱アルカリ性で安心なうえ、ステンレス、タイル、プラスチックなど、ほとんどの素材を傷つけず、汚れを強力に落とします。

◎こびりついた汚れ→弱アルカリ性、つけ置きタイプの洗浄液

換気扇の羽根にこびりついたベタベタ汚れも、つけ置き用洗浄液につけ込むだけで、ラクに落とせます。つけている間に他のことができて効率的。



◎ガンコな油汚れ→アルカリ性のクリーナー

変質した油汚れやガンコな手アカを分解。使用時は必ず手袋を着用し水拭きをお忘れなく。



◎ヌルヌルした黒ずみ→台所用塩素系漂白剤

つけ置き洗いで、殺菌・漂白。混ぜると危険なものもあるので決して酢などと混ぜないよう注意して下さい。