

こんな裏技も!

残りものを使ってムダなくエコなお掃除

ECO裏技1



【野菜くず】で…

焦げた汚れがこびりついてしまったら、野菜くずでこすると汚れが落ちます。ナスのヘタやキャベツの外側葉などが使用できます。

ECO裏技2



【飲み残しのビール】で…

飲み残しのビールを、使い古しの布に染み込ませて油汚れを拭きます。水ぶきではなかなか落ちない油系の汚れが落ちます。

ECO裏技3



グリルに重曹を使うとニオイもとれます

魚を焼いた後、受け皿に重曹をたっぷりまいておきます。ニオイが取れたら水を加えて洗います。汚れもニオイもとれます。

※但し、フッ素コート皿には使用しないで下さい。

ECO裏技4



【ミカンやレモンの皮】で…

酢と同じ酸を含んだレモンやミカンの皮は油汚れに効果絶大。さらに塩をプラスすれば、塩の粒がクレンザーの役割を果たしてダブル効果!

ガスコンロのお手入れ

その2

グリルのお手入れ

グリル部は全て部品を外して、お手入れができます!

メーカーによって多少違いがありますが、グリル部分は簡単に分解・組立ができます。



グリル前面扉



フレイム



グリル焼き網



グリル皿



手が届かない所はお箸を代用しましょう

手が入りにくいグリル内部は、菜箸などの長い箸(棒)に、濡らした布かキッチンペーパーをくるっと巻いて輪ゴムなどでとめ、バーナーカバー、グリルの奥や角を軽く拭き掃除してください。



※庫内の金属部で手を切らないように注意しましょう。

グリル扉や前面操作パネルの汚れ、しつこい場合は湿布法で



汚れがひどい場合は湿布(しっぶ)法がお勧め!



キッチンペーパーに洗剤をつけて、グリル扉部分や汚れがひどい部分に湿布のように貼り、しばらくおくと汚れが落としやすくなります。汚れが浮いてきたら、やわらかい布やスポンジで拭き取ります。

※洗剤が残らないようにしっかり拭き取りましょう。