

キッチンのお手入れの悩み
スッキリ解決！

コンロと換気扇の油汚れに！ 技あり『お掃除術』

大掃除やお正月の準備で忙しいこの時期。
手間＆時間がかかるキッチンのお掃除は、効率よく済ませたいものです。そこで今回は、年末の大掃除スペシャル企画として、
前編『お掃除術』と後編『簡単リフォーム』の4ページにわたって、キッチンのお手入れの悩みに関するスッキリ解決策をご紹介します！



大掃除
その前に

汚れの正体と対処法を知ろう！ キッチンの汚れの種類

汚れにもいろいろな種類があり、それによってお掃除方法も変わってきます。
これさえマスターすれば、よりキレイに、よりスピーディに、キッチンのお掃除ができますよ。

種類と色調	発生場所	発生原因	お手入れポイント
食品汚れ (うす黄～灰)	カウンター シンク 排水口	食品のカスや調味料などがくっついてしまったもの。	水拭きで落とします。落ちにくい時は台所用合成洗剤(中性タイプ)を使用。放っておくとシミやカビの元となるので早めにお手入れしましょう。
水あか(白)	シンク 水栓金具	水道水に含まれるケイ酸やカルシウムなどのミネラル分が、製品表面に斑点模様状に積み重なったもの。	台所用合成洗剤(中性タイプ)を使って落とします。市販のステンレス用コンパウンド(クリーナー)も使えます。
油、変性油汚れ (うす黄～茶)	レンジフード コンロまわり	料理するときに飛散した油や油煙が付着したもの。	長時間放っておくと酸化して樹脂状に変化して取れにくくなるので、できるだけ早めにふき取りましょう。初期の汚れなら台所用合成洗剤(中性タイプ)で落とせます。樹脂化した変性油汚れは、中性洗剤の浸け置きで時間をかけて落とします。
こげつき汚れ (灰～こげ茶)	コンロ ゴトク	こぼれた煮汁や油分が加熱分散して炭化したもの。	台所用クリームクレンザーを使って落とします。
もらいサビ (茶)	シンク 水栓まわり カウンター	缶詰の缶や金物などを置いたままにした場合などにつくサビ汚れ。	台所用クリームクレンザーを使って落とします。
カビ (黒)	シンクまわり カウンターまわり	カビの発生条件は、温度、水分、栄養分の3つが揃ったとき。栄養源は食品カスなどの汚れです。	栄養源となる汚れを取り除きます。進行したカビは、カビ取り剤で落とします。

(参考：ヤマハリビングテック「お手入れ読本」)

キッチンのお手入れの悩み『コンロ』と『換気扇』のお掃除術

読者のみなさまからご投稿いただいたキッチンのお手入れの悩み。なかでも多かったのが、コンロまわりと換気扇の油汚れでした。ごのご家庭も同じ悩みを抱えているようです。そこで、コンロと換気扇の『技あり！お掃除術』についてご紹介いたします。



コンロの点火部分『バーナーキャップ』のお掃除の仕方が分かりません。(坂中様)

裏面の目詰まりは、歯ブラシなどで汚れを取り除いてください。
表面の汚れは、薄めた台所用中性洗剤を布やスポンジなどに含ませて洗います。
水洗いの後、水気を拭き取ってから取り付けましょう。

●アルミ製バーナーキャップ

軽くて耐久性に優れたアルミ製バーナーキャップは、水分を吸収しにくく、水洗いのあと水気を拭いたらすぐに使用できますよ。



※洗う時はアルミ部が変色しないよう、必ず台所用中性洗剤をご使用ください。



●温度センサー

センサーに片手を添えて、水に浸して固くしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取ってください。

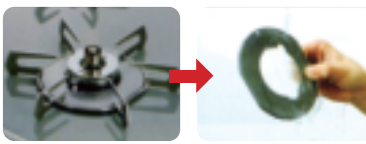


●立ち消え安全装置・点火プラグ
軽い汚れなら、やわらかい布などで拭き取れます。ガンコな汚れは、毛がやわらかい歯ブラシなどでこすってください。



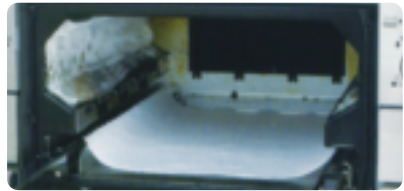
●バーナーリングカバー

バーナーリングカバーを取り外し、台所用中性洗剤をつけたスポンジでこすり洗います。



グリル庫内の汚れと臭いが気になります。簡単な掃除方法を教えて！(中川様)

ガンコな汚れは、薄めた台所用中性洗剤をキッチンペーパーなどに含ませ、庫内の側面に貼り付けてしばらく放置します。汚れが浮いてきたら拭き取り、最後は洗剤が残らないように水拭きしてください。



●軽い汚れの場合

台所用中性洗剤を薄め、やわらかい布などに含ませて拭き取ってください。汚れが落ちたら水拭きで仕上げましょう。



●お掃除後の臭いやベタつき
お掃除後、タイマーを使用して5分～10分空焼きすると、庫内に残った臭いやベタつき感が軽減します。最後に消火確認も忘れずに。空焼きの際は、焼き網を必ず取り出してください。



レンジフードの中のこびりついた油汚れを落とすのに苦労しています！(須田様)

まず、電源を切ってください。ガンコな汚れは、浸け置きで汚れを浮かせてから、こすり洗いすると落とせます。浸け置きは、中性あるいは弱アルカリ性洗剤を入れたぬるま湯に1～2時間が目安です。



●バーリングフィルター
浸け置き後、スポンジでこすって汚れを落とします。水洗い後、完全に乾かしてから取り付けてください。



●シロココファン
浸け置き後、スポンジや歯ブラシで汚れをこすります。水洗い後、完全に乾かしてから取り付けてください。



●ネバネバ汚れのこびりつき
不要になったカードや割りばしなどを使って汚れをできるだけ削り取ってから、中性洗剤をつけた布などで拭き取ってください。



●日ごろのお手入れ
整流版・外側・フード内側は、台所用中性洗剤をつけたやわらかい布やスポンジで拭き取り、水拭きで仕上げます。

毎日のお手入れが簡単ラクラクに！
次のページでは、最新のガスコンロやレンジフードへ取り替える、簡単リフォームプランをご紹介します。

エプロンMEMO

そろそろ大掃除は...年神様をお迎えする『すすめい』
大掃除は、江戸時代に江戸城で行われていた『すすめい』が始まりとされています。『すすめい』とは、元旦にその年の豊作や家内安全をもたしめてくれる『年神様』を迎える準備のための行事のこと。その当時は単に掃除をするだけでなく、神棚や仏壇、城内を清めるという信仰的な意味があったよう。現在では「気持ちよく新年を迎える」という意味で、年末の大掃除が習慣となっています。