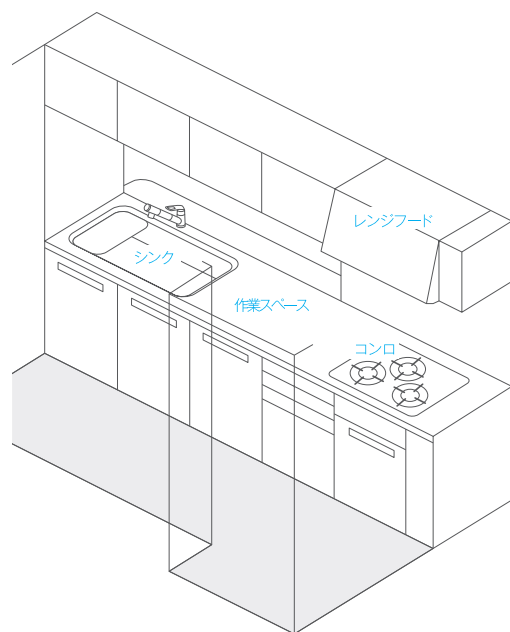


シンク・流し台・排水口のお手入れ

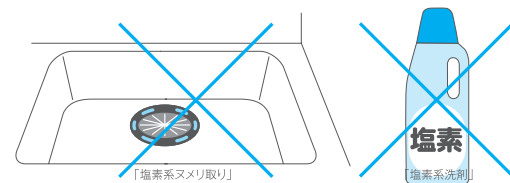
毎日使うキッチン。水、火、油、生ゴミなど汚れの原因もたくさん。こまめなお手入れがポイントです。



シンクの汚れとお手入れ

水が汚れの原因(カルキ汚れ)

お料理や洗い物、水とは切り離せないシンクですが、実はその水が汚れの原因になります。『ヌメリやカビ』『水あか(カルキ)』『サビ』そのすべてに水が関係しています。使用後に水を拭き取る事で汚れの多くは防げます。



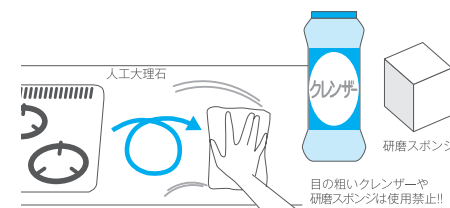
ヌメリ取りにはご注意ください

ステンレスのシンクはさびにくく、お手入れは簡単ですが、“塩素”は苦手です。市販の塩素系ヌメリ取りを使用すると表面の被膜が溶けて本体や洗剤ポケットが腐食して穴があくことがあります。塩素系の洗剤などは使用しないでください。万一使用した際は成分が残らないように十分に洗い流してください。また食品や調味料などの塩分をシンクに流したままにすることも避けましょう。

人工大理石の流し台

クレンザーや 研磨スポンジによるキズに注意

キッチンの作業スペースの汚れはスポンジか布に中性洗剤をつけて強めに拭きます。落ちにくい場合はクリームタイプのクレンザーをつけて円を描くようにして拭きます。汚れが落ちたら、クリームクレンザーを拭き取り、その後水拭き、乾拭きで仕上げます。シンクなどステンレスの部分は表面の目の方向を確かめ、その目の方向に沿ってスポンジでこすります。また、クレンザーは目の粗いものはキズになりますので使用しないでください。



熱いおなべは注意

人工大理石の作業スペースは樹脂製のため、熱が苦手です。熱い鍋やフライパンを直接置くと、変形したり変色したりします。ご注意ください。

排水口

封水筒はしっかりと

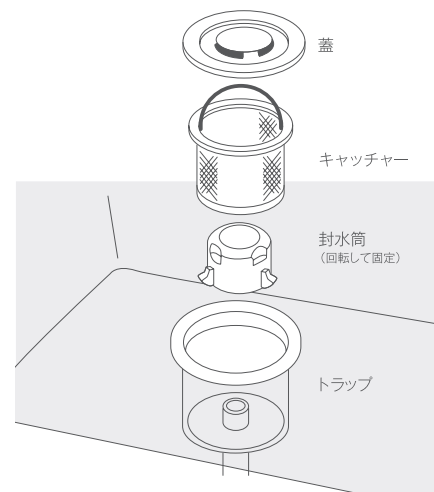
排水口は下水の臭いや害虫の侵入を防ぐために封水構造になっています。封水筒がしっかり設置されていないと、カタカタ音がしたり下水の臭いが逆流する場合があります。

こまめにゴミ捨て

シンク内の排水口には生ゴミを一時的に受けたりするために網状のキャッチャーがついています。ヌメリや臭いの原因になるため、こまめにお掃除しましょう。

油は“つまり”の原因

お料理の際、フライパンにちょっとの油が残り、「これくらいなら…」と流してはいませんか。実はこの油が排水管を汚します。クッキングペーパーなどで拭き取るなどして、排水口に流さないようにしましょう。



注意

ディスボーターが設置されていないマンションには、個別にディスボーターを設置することはできません。