

キッチンまわりの除菌

毎日使うまな板や、汚れがたまりやすい排水口のゴミ受けカゴには目に見えないたくさんの菌がいるんです。実は、食器用洗剤で洗って流すだけでは十分に除菌ができていないんですね！

1 まな板の除菌

<スプレータイプの台所用漂白剤を使った方法>

1. 肉や魚を切ったあとには、食器用洗剤で汚れを落とし、水で流します。
2. スプレータイプの台所用漂白剤をスプレーして、木製のものなら数分、プラスチック製のものなら数十秒おいてから流水で充分洗い流す
3. 水気を切って、充分乾燥させる



<台所用漂白剤とふきんを使った方法>

1. 台所用漂白剤のうすめ液をつくる
2. まな板に白物のふきんを巻き、1.で作った漂白剤のうすめ液に数十分つける。
3. 水でよくすすいで乾燥させる



💡ワンポイント

まな板とふきんが同時に除菌・漂白できるので便利です。

⚠️ 注意点

色・柄物のふきんは使えません。

2 排水口の除菌

ステンレスのシンクの場合には、スプレータイプの台所用漂白剤をスプレーして、手軽にヌルヌルやニオイを解消しましょう。

1. ゴミ受けやトラップにたまった生ゴミをとる
2. スプレータイプの台所用漂白剤をゴミ受けにスプレーする
3. 数分おいてから、よく水で洗い流す

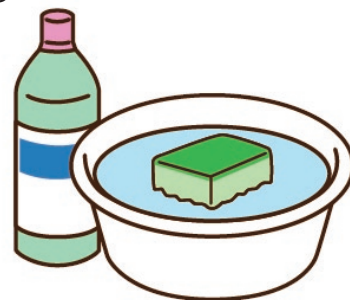


3 キッチン用スポンジの除菌

<台所用漂白剤を使った方法>

1. スポンジを1度すすぐ
2. 台所用漂白剤のうすめ液をつくる
3. 2.で作った漂白剤のうすめ液に数分つける
4. 水でよくすすいで乾燥させる

変色することがあるので、長時間のつけおきはやめましょう。



<除菌ができる食器用洗剤を使ったやり方>

1. スポンジをよく絞り、食器用洗剤の原液をまんべんなく浸透させる
2. 次回使用するまで、そのままおいておく

毎日の食事を健康で楽しく♪

※この記事に含まれる情報の利用は、お客様の責任において行なってください。

コメリドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいや暮らしに役立つノウハウが満載です。

▶アドレスはこちら…

<http://www.komeri.com/howto/>