



ステンレスは綺麗好き

ピカピカ光った鏡のような調理台や流し台、筋の通ったヘヤライン加工をした手すりなどいろいろなステンレス製品があります。しかし、駅などに使われているそれらの製品をよく見ると、隅のほうに汚れやさびを見つけることがあります。あなたのお宅の流し台はどうでしょうか？

ステンレスの流し台は毎日のように使います。水で洗い流しているのに汚れはつきにくいものですが、隅のほうをよく見てください。少し赤みがかってはいませんか？食品や水に含まれる種々の成分が流し台につきます。そのまま放っておくとドンドン赤みが強くなりさびてきます。特に缶詰の缶や調味料の缶（鉄製・メッキ品）を長い時間、ステンレスの調理台に置きっぱなしにすると丸い形のさびがついてしまいますので要注意です。

ステンレスをいつまでも綺麗なままで長持ちさせるには、その表面を綺麗に保つてやる事が大切です。少し汚れたら乾いた布で拭いてください。赤錆をそのままにしておくと全面に薄黄色のしみが残って見苦しくなります。錆が全面に広がって腐食が進んでしまった時には少々工夫では取れなくなりますので、早いうちにふき取ってください。ステンレスは綺麗好きなのです。

来月号ではさび取りの方法を伝授します。



いつも綺麗に拭き取ってね！



駅で見かけた
ステンレスのごみ箱

ホームページと電子メールをご利用ください。

URL <http://www2.memenet.or.jp/kinugawa/>
<http://www.kanamonoya.co.jp/>

e-mail ryou@memenet.or.jp

むらの鍛冶屋®



何でもお気軽にお尋ねください！！