



『 ステンレスなべ 主婦の智慧 』

ステンレスなべに茶色こびりついた油汚れは、硬く固まってしまうと、なかなか落ちない。力任せにこすっても、なべを傷だらけにしてしまうだけだ。

「ステンレスなべの油落としの方法」(10月15日)には、ちょっとした工夫で、楽に汚れを落とすアイデアがたくさん届いた。

市販のクリームクレンザーに、酢酸か酢を混ぜたものを使います。酢の量は、洗っている時に少し鼻をつくくらいがいいようです。なべの内側や縁は、スチールたわしにつけてこすります。鏡面加工された部分など傷つきやすいところは、ラップを50センチほどに切って丸め、酢入りクレンザーを付けて、丁寧にこすります。なべは必ず乾いた状態でこすります。水分が残っていると、洗剤の効果が落ちるからです。予防の為に、使用後は2,3度洗って、完全に油分を落としておきます。酢酸入りクレンザーも売られています。

(大阪市大正区、坂元尊美さん34歳)

ステンレスには卵の殻が一番です。なべの中に卵の殻をつぶして入れ、水を少しだけ加えて、スポンジたわしでごしごしこすります。ペットボトルを洗う時にも、殻と水を入れて、振って洗います。

(京都府網野町、久保田美子さん33歳)

ぬるま湯に酸素系の漂白剤を濃いめに入れ、そこに一晩つけておきます。茶色い油が浮いてくるので、残った部分をスチールたわしなどでこすり、あとは洗剤で洗い流します。塩素系漂白剤は、なべを傷めるのでさけてください。ステンレスのなべを使って6年ほどになりますが、毎回、この方法できれいになります。

(広島県福山市、高橋恵子さん34歳)



いつも綺麗に拭き取ってね!
ステンレスの独り言



アクリル100%の毛糸を布状に編んで作ったたわしに練り歯磨きをつけてこするときれいに落ちます。(京都府舞鶴市、伊藤幸子さん62歳)

乾いた布かスポンジに、小麦粉をつけてこすってみてください。小麦粉が油を吸って、ぴかぴかになります。あまり力もいりません。我が家のオイルポットの汚れも、この方法できれいになりました。

(京都市伏見区、山根絹江さん47歳)

新聞に面白い記事が載っていましたので、転載させて頂きました。

1998年11月19日(木)読売新聞 20面 より

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/ryou@memenet.or.jp>

むらの鍛冶屋®



何でもお気軽にお尋ねください!!