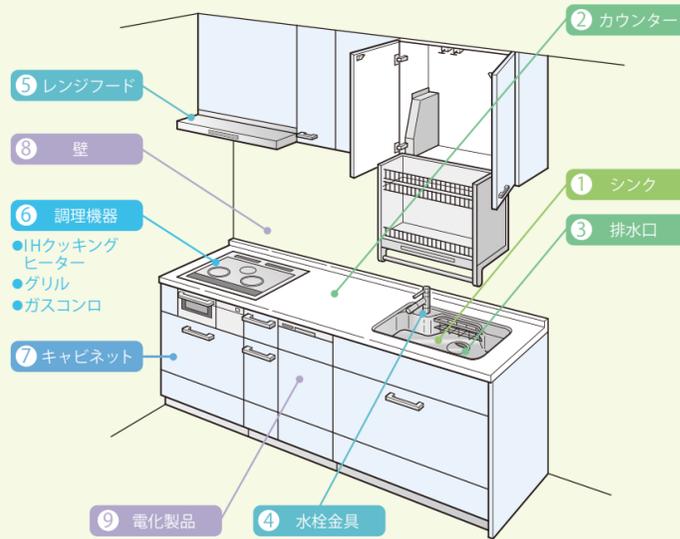


# 汚れに応じて スケジュールを 決めましょう。

汚れをためると簡単には落とせなくなり、時間も手間もかかります。汚れやすいところは毎日、汚れが蓄積していくところは半年に一度というように、汚れ具合と頻度によってスケジュールを立てれば効率よくお掃除ができます。



## 部位別のお掃除スケジュール

部位	日常	週1度	月1度	3ヶ月半年~1年	ガンコな汚れ	ページ
1 シンク (流し)	●水滴をふき取る。	●水アカ汚れを落とす。 ●シンク(ささっと仕様)…台所用洗剤(中性)で洗う。	●シーリング*の黒ずみを取る。 ※シンクとカウンターの継ぎ目		●もらいサビはクリームクレンザーでこすり落とす。 ※ささっと仕様は、8ページをご覧ください。	7・8 ページ
2 カウンター	●水ぶきの後、からぶきで汚れを落とす。		●人造大理石カウンター…落ちにくい汚れはクリームクレンザーで。 ●ステンレスカウンター…薄めた洗剤やステンレスクリーナーで汚れをふき取る。 ●カウンター(ささっと仕様)…台所用洗剤(中性)でふく。			9 ページ
3 排水口	●網カゴを外してゴミを取り除く。	●ヌメリを落とし、水を流す。	●パイプ洗浄剤で排水管の汚れを取る。			10 ページ
4 水栓金具	●からぶきする。 ●水アカは台所用洗剤(中性)で落とす。			●浄水器・アルカリ整水器…カートリッジの交換。	●ガンコな水アカは、クリームクレンザーで落とす。	11 ページ
5 レンジフード	●レンジフード…汚れたら、台所用洗剤(中性)でふき取る。			●半年に1度 ●取り外せる部分…台所用洗剤(中性)で洗う。 ●取り外せない部分…台所用洗剤(中性)でふき取る。落ちにくい汚れは湿布法で油汚れを浮かせ、ふき取る。		12 ページ
6 調理機器	IH クッキング ヒーター ●使用後、すぐに汚れをふき取る。 ●使用後、すぐに汚れをふき取る。 ●使用後、トッププレートは汚れをふき取り、ゴトク・汁受け皿は洗剤で洗う。	●取り外せる部分はつけ置き洗い。バーナーキャップは竹くしなどで掃除。	●こびりついた汚れをアルミホイルでこすり落とす。 ●取り外せない部分は湿布法で汚れを取る。		●焼き網や受け皿の焦げつきは、つけ置き洗い。ガラス扉の油汚れは湿布法で落とす。	13 ページ
7 キャビネット	●水などの飛び散りは、すぐふき取る。		●ユニット扉&取っ手…取っ手は割りばしに布を巻いたものでふく。 ●内部…収納物を出し、汚れをふき取る。 ●ガラス戸棚…ガラスクリーナーでくもりを除去。 ●食器棚のレール…割りばしに布を巻いてレールの溝をふく。	●底板についたサビをメラミンスポンジで落とす。	14 ページ	
8 壁 (タイル・キッチンボード)		●台所用洗剤(中性)でふき、油はねは、歯ブラシでこすり落とす。	●全体のコびりつきは湿布法で落とす。			15・16 ページ
9 電化製品	●食器洗い乾燥機…残さいフィルターのゴミを取り除く。 ●食器乾燥機…使用後、水受け皿の水を捨てる。 ●オープンレンジ…使用後、回転皿を外し庫内の汚れをふく。		●食器洗い乾燥機…専用洗剤で空運転。 ●食器乾燥機…吸気フィルターを洗浄し、庫内をふき掃除。 ●オープンレンジ…洗剤でふき取る。			17 ページ
設備・その他	●キッチンシュータートレイを台所用洗剤(中性)で洗う。	●米びつ 白い粉を洗い流して、虫予防。	●床…ワックスでつやを出す。 ●窓ガラス…ガラスクリーナーで磨く。 ●照明器具…電球とカバーの清掃。			18 ページ

