

① シンク (流し)

シンクは水アカのつきやすい場所。濡れたままにすると輝きが失われカビも発生します。水仕事の後は、手間を惜まず、水滴をしっかりと拭き取っておきましょう。

シンク(流し)

毎日 水滴を残さない!

- ① 夕食の食器洗い後、台所用洗剤(中性)をスポンジにつけてサッと洗います。



- ② 水で洗剤を流してから、ふきんなどで水滴をサッと拭き取ってください。



週1度 水アカ汚れを落とす。



白いモヤモヤとした汚れは、水アカがステンレスに付着している状態。(5ページ参照) クリームタイプのクレンザーを含ませたスポンジで、研磨目(横手方向)にそって磨きます。

がんこ
汚れ

食卓や台
ますの
市販水

月1度 コーキングの黒ずみを取る。

- ① シンクとカウンターの継ぎ目に使われているコーキング材にカビが生え黒ずんできた場合、指に布を巻き、台所用漂白剤を薄めて含ませ、黒ずみに塗ります。



- ② そのまま5分ほど置き、その後よく水をかけて洗い流します。

※ 放置しておくとサビの原因になります。

地球にやさしいお手入れ法

野菜クズで、やさしくステンレスケア。

大根の切れ端にクレンザーをつけて磨けば、汚れがよく落ちます。クレンザーの粗い粒子が



POINT

シンクの上手な磨き方は

