

いよいよ年末大掃除の 때가 やってきました！

師走の言葉通りあわただしい月に入りました。何と云っても大変なのが大掃除。一気に片付けるのもよいのですが、少しずつ暖かい日に取りかかっていると楽です。今回は大掃除ヒント集をお届けします。

◇効率の良い大掃除には手順が大切！

大掃除に限らず掃除の基本は「家中まとめて上から下にきれいにしていくこと」です。まずは天井から始めましょう。はたきでホコリを落した後、照明器具を外しプラスチックやガラスの物は中性洗剤を溶かしたお湯に漬け置きます。(照明器具には意外に汚れがこびり着いているので、ゴシゴシこする前に漬け置きした方が汚れがとれやすくなります) 漬け置きしている間に、天井をほうきなどに古いストッキングや柔らかい布を巻いたもので掃除します。水に弱い天井材もあるので濡れた雑巾を使うのはやめましょう。



照明器具も設置してきれいになったら窓ガラス。クリーナーを使う時には下から上へ。上からかけると洗剤が流れて跡が残ることがあるからです。自然乾燥するためにも晴れた日を選んで下さいね。

同時に壁やカーテン。カーテンは洗濯が無理ならばたきをかけるだけでも、汚れが少しはとれますよ。洗濯する際には洗濯絵表示を確認して、ドライクリーニング表示のあるものは必ずプロに任せましょう。

それから戸棚や収納庫を整理も兼ねて掃除します。楽な掃除の基本は整理整頓しやすい空間であること。いらないものはまとめて箱に入れ、動かしやすいユニットにまとめましょう。もちろん使わないものは捨てるのが一番なのですが・・・。

最後に掃除機・床の拭き掃除。ワックスをかける時には、まずきれいに拭き掃除をして乾燥させてからワックスして下さい。汚れが残っていると、ワックスでその汚れをとじこめてしまうことになります。



◇ガスレンジの掃除の秘訣

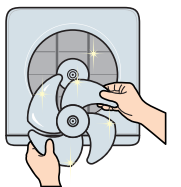
周辺の壁や天井などを家庭用洗剤を染み込ませた布で吹いた後、お湯を染み込ませたきれいな布で洗剤を拭き取ります。但し、モルタルや漆喰に染み込んだ油污れはとれないので、塗り直ししないときれいになりません。もしも天井に油污れがぶら下がっていた時には、はたきをかけずに割り箸などで絡めとります。バーナーや五徳、受け皿は、洗剤を混ぜた60℃位のお湯に10～20分つけて歯ブラシで汚れをこそげとります。頑固な汚れにはソフトクレンザーを。(材質がホーローの場合は避けて下さい) 錆は布にサラダ油を染み込ませて拭き取ります。



◇頑固な換気扇の汚れをおとすには

金具やネジ類をはずし、中性洗剤を薄く溶かした40℃位のお湯に1～2時間漬けます。そうすると汚れが浮いてくるのでスポンジで落とし、残った汚れは洗剤をスプレーしてブラシなどでこすり落とし、よく水洗いして乾かします。細かい部分は歯ブラシを使うと便利！

はずせないフードまわりのヨゴレは、クッキングペーパーを貼り付け、アルカリ性洗剤をスプレー。10分ほどたったら汚れを吸い取ったペーパーをはずし、仕上げに水拭きを数回行います。さらに乾いたタオルで拭くと洗剤のスジが残らずきれいに仕上がりますよ！



◇お節料理の保存に備えて冷蔵庫もきれいにしましょう

まず電源を切って中の食品類を出します。受け皿や棚を外して、庫内に上から下に向けて除菌スプレーをかけて布拭きします。最後はドライヤーの冷風で乾かせばOK。はずした棚も洗います。隅のとれにくい汚れはクリームクレンザーなどで。ゴムパッキンは歯ブラシで汚れをとり、お湯拭きします。万が一カビがはえていたら、薄めた漂白剤→アルコール→水の順で拭き取って下さい。

