

住まいのかわら版

<発行>
(有)高建ハウジング

食器用洗剤をおウチでいろいろ使ってみませんか？

食器を洗うだけでなく、お掃除や洗濯に使える優秀なアイテム。
ぜひ参考にしてください。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報を届けいたします。今回のテーマは「食器用洗剤の活用」です。

食器を洗うために使う食器用洗剤。実は、洗濯や掃除などにも使えるのをご存知ですか？安価で手に入つて気軽に使えますし、中性や弱アルカリ性のものがあり、ほかの洗剤よりも比較的の刺激が少ないのも魅力です。簡単な汚れや日ごろのお掃除には充分。浴室用、トイレ用、と場所別に洗剤を買い足す手間もないでの、経済的ですし、とても便利ですよ。

洗濯の下洗いや 身近なものの手入れに



お家で洗えるダウンの袖の黒ずみも食器用洗剤で下洗いすれば、キレイに♪

みにもおすすめ。シミ部分に直接原液をつけて、揉みこんでから洗濯機で洗いましょう。ちなみに、床敷きマットの蓄積した汗汚れなどは、セスキ炭酸ソーダを洗濯機の水に溶いてつけ置き洗いするとなつきり落ちますよ。



軽く泡立てた洗剤をめがねのレンズにつけて優しく洗い、水で充分すすぐでください。これでレンズはピカピカに！ちなみに、石鹼が主成分のものや、中性以外の洗剤で洗ったり、お湯で流したりすると、かえってめがねを傷めることになるので気をつけましょう。



食器用洗剤はつけ過ぎると泡が切れにくくなるので注意しましょう

食器用洗剤は油汚れに効果抜群なので、エリヤ袖の汚れにも最適。洗濯の前に軽くぬらしたら、原液をちょこっとつけて軽くのみ洗いする、汚れが落ちやすくなります。また、リビングなどで使う綿素材の床敷きマットの食べこぼしなどの油染

ほかにも身近なところでは、めがねのお手入れにも使えます。まずは、表示をチエック！必ず中性洗剤と表示されたものを使ってくださいね。

原液を薄めて、 お掃除にも使えます



食器用洗剤はつけ過ぎると泡が切れにくくなるので注意しましょう

原液を薄めて、トイレ掃除では、便器なら少量の原液を直接つけて、ブラシで洗いましょう。便座は床掃除と同様に。洗面ボウルも少量たらして、水で水を切ればOKです。

浴室や洗面などの水まわりのお掃除にも使えます。トイレ掃除では、便器なら少量の原液を直接つけて、ブラシで洗いましょう。便座は床掃除と同様に。洗面ボウルも少量たらして、水で水を切ればOKです。



掃除や洗濯用で別のボトルに分けるなど、使い分けをするといいですね

う。量は調整してくださいね。浴室の湯あかもキレイにしたいところ。湯あかは酸性。そこで、弱アルカリ性の食器用洗剤がおすすめです。弱アルカリ性の食器用洗剤と重曹を1対1で混ぜたら、気になるところにつけ、スポンジなどでこすれば、取れやすくなります。

使い方次第で、用途の幅が広がる食器用洗剤を活用してみてくださいね。



頭の体操！間違いさがしへ



答えは裏を見てニヤ～



イマドキ トピックス

今話題のHOTなニュースをご紹介します！

出先でも備てない！
携帯用防災アイテム

地震やゲリラ豪雨、台風などのさまざまな災害。それは、外出中に起こることも。突然の事態にも備てないために、防災グッズをポーチなどに入れて持つておくと安心です。糸巻きや常備薬、エレクトシート、ポケットティッシュ、マスクのほかに、スマート充電器やテレホンカード、小銭もいざというときに必要ですね。また、笛やペンライトは緊急時に居場所を知らせるときなどに便利。大きめのボリ袋は地面に敷いたり、穴を開けて雨具として使えますし、保温用のアルミシートは防寒にも役立ちます。さらに、気分を落ちかせるためにも普段から使っているハンドクリームやリップクリーム、アメといった菓子も入れておくといいですね。これらの内で、100円ショップで手に入るものもあるので、チェックしてみてください。



ラテマナーってご存知？

毎日、なにかしらにお金を使っていますよね。「気がつくと財布のなかにお金がない！何に使ったんだっけ？」なんてこと、ありませんか？そんな何気なく使っているお金のことを「ラテマナー」と称して、話題になっています。たとえば、1杯300円と少額のカフェラテでも、毎日買っていると、1週間で2700円、1カ月では9000円の出費に。1回の出費はたいしたことがなくとも、それを何年も積み重ねていくと、大変な支出になる、ということなのです。「コンビニで会計をするときに、ついレジ横にあるお団子を買ってしまう」「スーパーで割引になっているお惣菜をつい買ってしまう」「急に雨が降ってきたのでコンビニや100円ショップでビニール傘を買う」……。「つい」「急に」な出費がいろいろとあります。日常のなかでどれくらいそのような出費があるか認識し、改めて振り返ってみてはいかがでしょう？お金の使い方を考えるいい機会になりますよ。

おしゃれで簡単な料理
「ハッセルバック」

ハッセルバックとは、スウェーデン発の「ハッセルバックボテト」という料理がもとになっています。じゃがいもに細かい切り込みを入れ、水にさらし、水気を切ったあと、切り込みにオリーブオイルや塩をふり、細かく切ったにくやチーズなどをはさんでオーブンやトースターで焼きます。それをじゃがいも以外でアレンジすることもOK！たとえば、ナス。切り込みにチーズはもちろん、ひき肉を入れ、ケチャップやピザ用ソースと合わせて焼いてもおいしいし、みそと砂糖を合わせて切り込みに入れ、田楽風に仕上げてもいいですね。ほかに、パケットは、パーティー料理にぴったり。細かく切った玉ねぎやピーマン、ハム、ピザ用ソースを切り込みに入れ、チーズをかけて焼けば、ピザ風に。見た目もとってもおしゃれですよ。ぜひお試しあれ！



便利・安全・安心！最新リフォーム商品情報

洗練されたデザインで機能性もバツグンの最新のリフォーム商品をいち早くご案内いたします。

システムキッチン | リシェルSI

RICHELLE SI

LIXIL



料理を楽しむキッチン

料理をする方にとっての「使う歓び」を突き詰めました。道具の出し入れや、食器洗い、お手入れなどキッチンで行われる動作を何度も見つめなおすことで、直感的な使いやすさと、自然な使い心地を一つひとつにしています。またインテリアとしての美しさも、歓びの一つと考えました。

キッチンを暮らしの中心に据えると、料理をする時間がもっと楽しみに。システムキッチン リシェル SI がつくるのは、そんな毎日です。

熱にもキズにも汚れにも、強い。だから、調理に専念できます。
セラミックトップ



・熱に強い

高熱のフライパンや鍋などを置いたり、工具を置いたりしても、変形や変色が起こりにくい。

※写真はイメージです。○加熱した鍋を置くと、表面が熱くなるので鍋の使用をおすすめします。○硬く鋭利なものを落とす、あるいは端部に衝撃を与える行為は割れ欠け等の原因になることがあります。



・キズに強い

硬い物が当たっても、道具を引きずっても、ほとんどキズが付かない。



・汚れに強い

汚れが染み込みにくく、変色や変質がほとんど起こらない素材です。

セラミックトップにマッチする美しさとお手入れしやすさを両立したシンクが新登場。
ハイブリッドクォーツシンク



汚れが染み込みにくく、変色や変質がほとんど起こらない素材です。



万が一、調理器具が落下しても割れにくいや性能を備えています。



○シンクの素材や性能はセラミックトップと同一ではありません。
○エプロンの素材や性能はシンクと同一ではありません。
○硬く重い物を引きずったり落としたたりすると、キズ入りや割れ欠けの原因になります。

間違いがし答え：①サイロの数 ②おばあさんのバッグ ③おじいさんのタオル ④女の子の足 ⑤木の枝

ご相談・お問い合わせはこちままで

(有)高建ハウジング西インター営業所
福島県福島市成川字上谷地64-6
024-572-7020
kenichi@kouken.arrow.jp
<http://www.kouken-housing.jp>

写真・記事：株式会社 LIXIL