

キッチン

現象 05 ガスコンロやIHヒーターの焦げつきがとれない

原因 油汚れ等が、焦げついてしまっている



汚れを残したまま使用を続けると、先に付いた汚れが焦げつくだけでなく、その上に油汚れが堆積し、どんどん落ちにくくなります。火力や火を使っている時間で、焦げつき具合も違ってきます。

DIY 焦げついた汚れを落とす

DIY難易度

やや難しい



DIY作業時間

40～50分

DIYにかかる費用

クリームクレンザー／200円～

専門業者への作業依頼費用

(部品・材料費は除く)／10,000円～

用意するもの



キッチンペーパーか
ティッシュ

WRAP
ラップ

クリーム
クレンザー

台所用
中性洗剤

歯ブラシ

スポンジ

ゴム手袋

手順

ガスコンロの場合



01 五徳やバーナーキャップを歯ブラシ等でこすり取ります。



02 センサー部の汚れは水拭きします。こびりつき落ちなかったら歯ブラシでこすり取ります。

03 キッチンペーパーまたはティッシュに台所用洗剤を染み込ませ、トッププレート全体に湿布します。汚れが浮き出てきたらペーパーでぬぐい取ります。

IHクッキングヒーターの場合

01 ヒーターの輪の部分に焦げつきが残ったら、水拭きや台所用中性洗剤ではなかなか落ちません。クリームクレンザーをスポンジに付けて、やさしくこすり取ります。



02 それでも落ちない場合はクリームクレンザーをつけた上にラップをしてしばらく置き、そのままラップでこすり取ります。最後に水拭き・から拭きで仕上げます。



日頃のお手入れ

こまめに汚れを落とすことが、一番です。ご使用の度に、サッと布巾で水拭きするだけでも随分違います。

COLUMN

ガス機器の五徳・バーナーキャップなどは、直接ガスの炎が当たるところになりますので、どうしても焦げついてしまいます。焦げつきを、目立たなくするためにも日頃のお手入れを怠らないように心がけましょう。