

現象 02

人工大理石カウンター及びシンクの表面が汚れてしまった

原因 油分や汚れや醤油などの付着により、少しずつ汚れていく



調理の途中で鍋や調味料を一時置きするたびに、少しずつ汚れてしまいます。放っておくとシミになることもあります。このシミを取り除くためには、下記の道具を使って取り除く必要があります。

DIY スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーをつけて磨く

DIY難易度

簡単



DIY作業時間

10～30分

用意するもの

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)／6,000円～



スポンジ



歯ブラシ



ゴム手袋



乾いた布



クリームクレンザー

手順

シンク



01 スポンジにクリームクレンザーをつけてこすり取ります。



02 磨いた後、クリームクレンザーを水ぶきで落とし、更に乾いた布で拭いてください。

ポイント

金属たわしやナイロンたわし、粒子の粗いクレンザーは表面を傷つけますので使わないでください。

カウンター



01 スポンジにクリームクレンザーをつけてこすり取ります。



02 汚れの落ちにくい場所(凹みやコーナーなど)は歯ブラシを使ってかき出すように取り除いてください。



03 磨いた後、クリームクレンザーを水ぶきで落とし、更に乾いた布で拭いてください。

日頃のお手入れ

醤油、うがい薬、シンナー等をこぼした時はすぐに拭き取ってください。少々の汚れは、台所用中性洗剤とスポンジ等で十分に落とせます。

COLUMN

人工大理石につけてしまった小さなすり傷はスポンジやサンドペーパー(＃400～600)で、軽く落とし、その後サンドペーパーの＃800か＃1000で周囲との光沢を合わせながら軽く研磨してください。熱いフライパンや鍋などを置く時は、鍋敷きをお使いください。缶や醤油を長時間置いておくのはやめましょう。汚れや変色の原因になります。