

Sample version



世界に1冊しかない！掃除のガイドブック！

# 掃除の鉄人!!

～ 掃除職人ワザとは ～



[家事コンサルタント]

神長一徳 著

## はじめに

みなさん、こんにちは！

家事の全ての悩みを解決するコンサルタントの神長です。

このガイドブックは、汚れを楽に早く落とす方法を紹介する  
為に書きました。

どうぞ、日常清掃に活用して下さい！

きっと毎日の清掃時間が短縮するはずです。

きっと毎日の掃除が楽になるはずです。

きっと毎日掃除するのが待ち遠しくなるはずです。

今までどうしても落ちなかった汚れが、簡単にキレイになる  
のですから・・・。

このガイドブックを思う存分活用してください！

はじめに

1. ガスコンロ・シンク周りの掃除技！

2. 浴槽・便器・洗面台の掃除技！

3. 様々な掃除技！

4. 酢を使っの裏技！

5. カビの知識と撲滅方法！

おわりに

# 1. ガスコンロ・シンク周りの掃除技！

## (1) ガスレンジ掃除の技・・・五徳、受け皿、グリル等

取り外せるものは、洗剤につけ置きする方法が最も有効ですね。  
ただし、焦げ付きはこの方法では取れません。

まず、シンクの油汚れを防止するため、ゴミ袋などの大きめのポリ袋をシンクにセットします。

次に60度くらいのお湯に浸け置き用洗剤を溶かし五徳、受け皿、グリル等の汚れのひどい面を下向きに（ここがポイント！）浸けます。

1時間程したら、浸け置いた洗剤液で五徳、受け皿、グリル等をこすり洗いし、細かな部分は歯ブラシでこすると楽です。

汚れが落ちたらきれいに水洗いし、良く乾燥させてOKです。

## (2) コンロ壁面掃除の技

タイルの場合、まずこびり付いた汚れを割り箸などで、こすり落としてから、油汚れ用の洗剤をスプレーして、台所用ラップをはり付けて湿布します。20分程置いて、汚れが浮いたら布で汚れを拭き取り、その後水拭きします。タイル目地は、クリームクレンザーを歯ブラシなどにつけてこすります。

## (3) レンジ周り掃除の技

レンジ全体に油汚れ用の洗剤をスプレーしてしばらく置きます。  
(最低10分は置きましょう)

しばらく置いてから、ウエスや雑巾などで汚れを落としますが、ここ  
で一つポイントがあります。溝部分などの汚れを落とす技があります。

それは、割り箸や竹串に洗剤を染み込ませた布をまいたもので、溝部分などの汚れをこそぎ落とすのです。

もっと細かい溝がある場合は、楊枝に洗剤を染み込ませた布をまいたものでこそぎ落としましょう。

そしたら、洗剤を残さないようきれいに水拭きしましょう。洗剤を残さないよう注意して下さい。洗剤が残ってしまうと、乾いたとき非常に汚くなってしまいます。

また、フッ素樹脂加工（テフロン加工）されている面はアルカリ洗剤を使うとシミになる場合があるので、注意して下さい。

汚れが焼きついてしまっている部分は、セッケン付きスチールウールに水をほんの少し付け軽くこすり付けて落とすます。

ここで、ゴシゴシこするのはダメです！キズが付いてしまう場合がありますので、十分注意して下さい。

#### (4) 点火つまみやガスコック掃除の技

油汚れ用洗剤を直接スプレーして、ティッシュペーパーを点火つまみやガスコックに張付けて、さらに洗剤をスプレーしてしばらく置きます。（ここも最低10分は置きましょう）

汚れが浮いてにじんできたら、ティッシュペーパーごと汚れをぬぐい取ります。この時、細かい部分の汚れは歯ブラシを使ってこすり落としましょう。その後はきれいに水拭きしましょう。