

ガスコンロのお手入れ方法

ホームガス課 森田 裕樹

日々の日常生活で欠かせないガス機器
また電気機器がたくさんあるかと思います。

毎日使っていると掃除をしてもすぐに
また汚れてしまいお手入れをするのは大
変かと思いますが、油や水をはじめ、ガ
スコンロ周辺はいろいろな汚れが飛び散
ったりこぼれたりするお手入れの難所です。

汚れがつきやすく、目立ちやすいところ
だけに、普段から少しずつお手入れし
ておくのがポイントです。

お手入れ 用品

柔らかい布・スポンジ・台所用中性洗剤・
クリームクレンザー・歯ブラシ・竹串・
お手入れ棒（割り箸を布でくるみ、輪ゴムで止める）
【適さない用品】金属たわし・酸性・アルカリ性洗剤



天板

■ガラストップ

水または台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、水分または洗剤が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。取れにくい汚れのときは、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。またガラス部以外には使用しないでください。※クリームクレンザーは常用しないでください。（塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。）

■フッ素コートトップ・アルミトップ（フッ素処理・アルマイト処理）

薄めた台所中性洗剤・水を含ませたスポンジ・布などで汚れたところをふき取った後、洗剤や水が残らないように乾いた布で再度ふき取ります。煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなったりシミが残ることがあります。お手入れの際に固いものは使用しないでください。

バーナー

■バーナー本体・バーナーキャップ

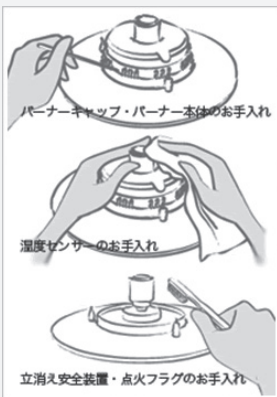
布で汚れを拭き取った後は、バーナーの穴に竹串を差し込んでお掃除します。目詰まりすると、点火不良や不完全燃焼の原因になることもあるので注意してください。

■温度センサー

片手を添えて、水に浸し堅くしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取ってください。

■立消え安全装置・点火プラグ

軽い汚れは、柔らかい布で拭き取ります。こびりついた汚れは、毛が柔らかい歯ブラシなどで凹凸部分をお手入れしてください。



グリル

■グリル受け皿、焼き網

受け皿は使うたびに中性洗剤で水洗いしましょう。焼き網は水に浸け置きするか、中性洗剤をかけて5分放置した後、スポンジで水洗いしましょう。調理前に熱しておき、薄くサラダ油を塗っておくと肉や魚がくっつきにくく後片付けもラクになります。※フッ素加工の焼き網や受け皿はキズがつきやすいのでタワシやスポンジたわしの固い面は使用しないでください。



■グリル庫内

軽い汚れはやわらかい布などに薄めた中性洗剤を含ませて拭き取ってください。頑固な汚れは薄めた中性洗剤を含ませた布かスポンジで、庫内の側面や底面を湿らせてください。しばらく放置し汚れを浮かしてからふき取ります。※洗剤の成分をしっかりと除去するため、必ず水拭きしてください。

参考:株式会社ノーリツ <http://www.noritz.co.jp/product/aftersupport/maintenance/conro.html>

ミネラルウォーターに こだわってみませんか？

リビングサービス課
大森 力

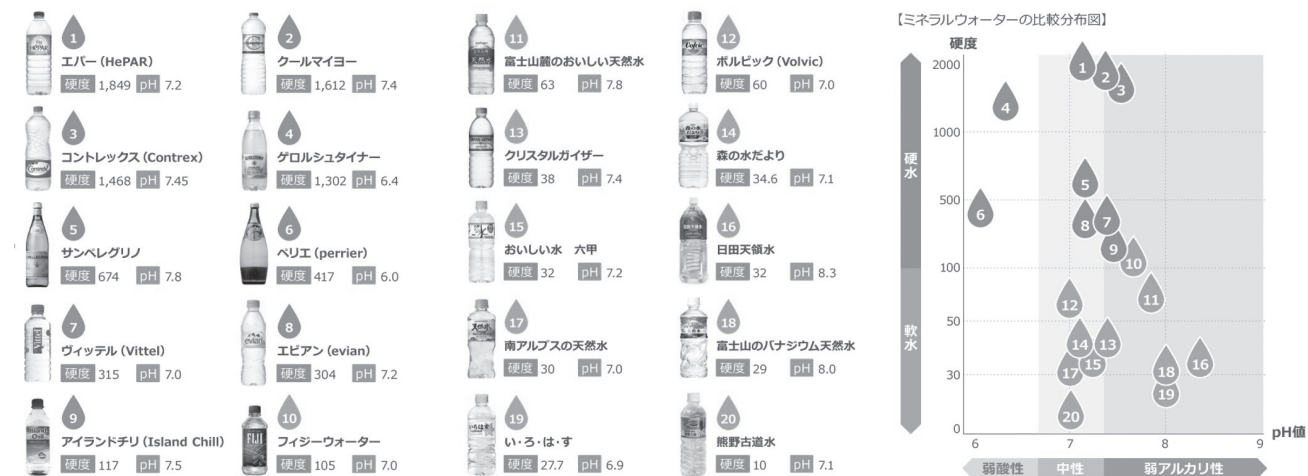
本格的な夏もすぐそこまで来ているような今日この頃ですが、熱くなってきて汗をかくと水分補給が重要になってきます。水分補給には水・お茶・コーヒー・ジュース・スポーツドリンクなどなど飲み物はたくさんありますが、今回は「水」に注目していきたいと思います。

私が子供のころは、水を100円のペットボトルで買うなんて予想もしていませんでした。水道の蛇口をひねれば飲めまし、公園に行けば、タダで飲めましたから…。それが、今ではガソリンと同じ位の価格で、水が売られています。

そもそも、日本は、上水道が発達していて外国とは違い水を買うという習慣はなかったと思うのですが、確かに今はコンビニなどで普通に買って飲んでいます。

調べてみると、やはり一般の日本人が水を買って飲むという習慣は、1983年より前にはなかったそうです。なぜ1983年なのかというと、その年に初の一般向けミネラルウォーター『六甲のおいしい水』が、カレーを食べる時の飲む水用に発売されたからだそうです。確かにカレーの時はお茶やジュースでなく水ですね。

いまや六甲のおいしい水だけでなく、たくさんの種類、銘柄の水が販売されています。水是水！そんなに違いはないと思っていましたが、いつも買っている水にはなぜか理由があるはずです。そこで身近なスーパーやコンビニで買えるものから、ネットで人気があるミネラルウォーター20選を比較してみました。



ご覧いただいてわかる通り、ミネラルウォーターは種類によって硬度とpH値が異なります。特に硬度には大きな差がありますよ。いったいどういった違いがあるのでしょうか。

硬水のメリット

- ミネラルが豊富●ダイエット・スポーツ時のミネラル補給に適している
- パスタを茹でる時やお肉の煮込み料理に適しているなどが挙げられます。

硬水はミネラルが不足しがちな日本人にとって、手軽にミネラル補給が出来るのでとても便利です。また水分補給をするとともにミネラル補給ができる点は、ダイエット中の方や運動をされる方におすすめのミネラルウォーターです。

しかし気を付けていただきたい事は、日本の水のほとんどが軟水です。いきなりミネラル分が高い硬水をたくさん飲んでしまうと、人によってはお腹を崩してしまう可能性もあります。

個人的には硬水が苦手で、ダイエットに効くと聞きコン〇レックスを飲んだのですが、口の中がギシギシした感じで、おなかが痛くなってしまいました。出来るだけ初めは様子をみながら飲んでみてください。

軟水のメリット

- 口当たりが軽くてまろやか●飲みやすい●のどごしが柔らかい●赤ちゃんの調乳に適している
- だしを使う和食に相性ピッタリ●お茶や紅茶などの香りをより引き立ててくれるなどが挙げられます。

軟水は日本人が慣れ親しんでいる水ですから、どんな方でもすっきりと飲める水でしょう。また軟水はまろやかで癖が無いので、料理に使うと素材の味わいや香りを引き出してくれるオススメのミネラルウォーターといえます。

私は完全なる日本人なのでしょうか、自然と『い・ろ・は・す』か『南アルプスの天然水』になっていました。飲めても『ボルビック』までです。

みなさんのミネラルウォーター選びに参考になりましたでしょうか。ミネラルウォーターを選ぶポイント 軟水、硬水、pH値。この3つのポイントでミネラルウォーターを比較するとミネラルウォーターの特徴がわかります。

私たちにとって、手軽に飲めるミネラルウォーターは貴重な存在です。さまざまな種類、特徴があるからこそ、比較し、自分が飲むミネラルウォーターをこだわってみませんか。ただし、これからの季節、水分補給は大事ですが、飲み過ぎには注意して下さいね。

参考:日本ミネラルウォーター協会 <http://mizunosusume.jp/mineralwater-comparison-653>