

また、基本を押さえてメンテナンスを行うことで、冷蔵庫をはじめとするキッチン家電をより安全で効率的に使うことができます。

忘れちゃいけない！ キッチン家電を大掃除。

Deep Cleaning

電子レンジ 汚れは気づいたらすぐに掃除。



電子レンジの内側は、いつの間にか飛び散ってしまった液体や食べ物カスで汚れがいっぱい。そのまま使い続けると汚れがこびり付いてしまいますので、気がついたらすぐに掃除するよう心がけましょう。

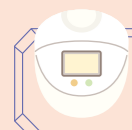
しっかり水で濡らし、よく絞ったタオルにセスキ炭酸ソーダ水をスプレーでたっぷり噴霧。ターンテーブルにタオルを乗せて1～2分加熱します（このときだけは電源をON）。次に、コンセントを抜いて、ゴム手袋をはめてやけどに気をつけつつ、このタオルで汚れた庫内を拭き掃除しましょう。

取り外しができるターンテーブルは、家庭用中性洗剤で洗って拭きます。焦げ付きやこびり付きの除去には、軽く濡らしたメラミンスポンジが有効です。



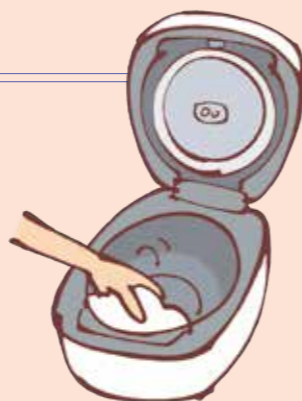
Deep Cleaning

炊飯器 湯でかたく絞ったタオルでケア。



キッチン家電の中でも意外と汚れているのが炊飯器。外部は手垢とホコリ、内部はこぼれたご飯と垂れた湯気の水分で汚れます。炊飯の合間を狙って、お湯でかたく絞った清潔なタオルで丁寧に拭きましょう。その際、洗剤は使用しないことがおすすめです。

内蓋が取り外せるタイプの炊飯器なら、スポンジで蓋を水洗いしましょう。炊飯器の底が黒く汚れている場合は、メラミンスポンジを使うと便利です。お釜を外したときに見える「センサー」付近が焦げ付いてしまった場合には、目の細かい紙ヤスリ（600番程度）で優しくこすり落としましょう。



Deep Cleaning

食洗機 酢で濡らしたウエスで拭き掃除。



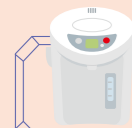
卓上型の食洗機の場合は、置き場の下部にホコリや水垢が溜まりやすいので、酢（醸造酢、原液）で濡らしたウエスで拭き掃除しましょう。

卓上型もビルトインタイプでも、内部の残菜フィルターに食

べ物カスが残っていると、悪臭の原因になってしまいますので日常からの注意が必要です。定期的な庫内洗浄をすることで悪臭を防止しましょう。

Deep Cleaning

電気ポット・コーヒーマーカー 酢やクエン酸で。



電気ポットやコーヒーマーカーには独特の硬い汚れが付着しますが、これは水道水に含まれるミネラル分によるもので、害はありませんが詰まる原因になってしまいます。

電気ポットの掃除には酢が有効です。5倍程度に薄めた酢（醸造酢）を、水を入れるところに注いで沸騰させます。電源を切って6～10時間放置した後に、スポンジ（メラミンでなくてもよい）で擦ります。その後再び電源を入れ、水で再沸騰してすすぎ直します。注ぎ口や蒸気口は綿棒やキッチンペー

パーに少量の酢を含ませて、汚れを落としましょう。

コーヒーマーカーも日常にお手入れしておきたい家電のひとつ。外せるパーツはすべて外し、水垢やコーヒーのカスを隅々まで丁寧に掃除しましょう。次に、クエン酸を溶かした液（水100gに対してクエン酸2g）を給水タンクに入れて電源を入れてドリップを行い、その後2～3度、水でドリップをするとよいでしょう。

記事監修：
キッチン家電の掃除
https://allabout.co.jp/gm/gc/3617/
キッチン5大家電の掃除方法まとめ
https://interior-style.tokyo/kitchen-appliances/
明日も、来年も気持ちよく使いたいから。《生活家電》の掃除術
https://kinarino.jp/cat6



監修：藤原 千秋（ふじわら ちあき）

大手住宅メーカー営業職を経て主に住まい、暮らしまわりの記事を専門に執筆。現在はライティングの傍ら監修、企画、広告、アドバイザー等の業務に携わる。プライベートでは三女の母。「この一冊ですべてがわかる！ 家事のきほん新事典」（朝日新聞出版）など著監修書、マスコミ出演多数。

《準備しておく便利なもの》

ゴム手袋 / タオル / ウェス（使い捨てにできるキッチンペーパーなど利用可） / キッチンペーパー / 消毒用エタノール（スプレー） / セスキ炭酸ソーダ（2%水溶液スプレー） / クエン酸（醸造酢でも可） / 家庭用中性洗剤 / メラミンスポンジ / 綿棒 / 歯ブラシなど

《注意すること》

- 掃除の前に必ずコンセントを抜く。
- 熱くなっているものは温度が下がってから取り扱う。
- 火を扱っているときに消毒用エタノールはぜったいに使わない。
- 素材や塗装によっては剥げたり、変形する恐れがあるので注意する。
- 洗剤等を使うときは必ず目立たない箇所を試してから使用する。



Deep Cleaning

冷蔵庫 内部だけでなく扉や外周も清潔に。



冷蔵庫では野菜室がもっとも雑菌が繁殖しやすい環境にありますので、こまめに掃除することを心がけてください。

冷蔵庫の中の食材は、一旦、全部外に取り出します。夏はクーラーボックスを使うと安心です。

冷蔵庫が完全に空になったら、取り外せるパーツをすべて外して家庭用中性洗剤で洗い、乾燥させます。内側は、ごく少量の家庭用中性洗剤を付けたキッチンペーパーで拭き、その後、水拭きをすれば綺麗になります。パッキンの溝は食べ物のカスが溜まりやすく、黒いカビも発生しますので、綿棒を少しだけ濡らして軽く拭き取ってください。

扉や外周も、湿らせたウエスで目立つ汚れを拭き取った後、消毒用エタノールをスプレーしながら綺麗なタオルで拭いていきましょう。



Check Point | 冷蔵庫内の収納ポイントとは？

どこに何があるのか、すぐに分かるようにしておくことがポイントです。そこで収納ポイントを3点ご紹介いたします。

1 トレーは同じ透明色に統一する

例えば、使用するトレーを同じ透明のものに統一すると、効率的に収納ができ、中身も見えて便利です。取っ手付きや細いトレーを利用するのも、取り出しやすくなりますね。

2 冷凍庫と野菜室には小分けに立てて収納する

冷凍庫は、凍った食材をフリーザーバックなどで小分けにして、立てて収納するとスペースの無駄がなくなります。ただし、多くのものを詰め込みすぎると節電効果が低下してしまうので注意してください。野菜室も同じく高さがあるので、食材別に袋に小分けにして立てて収納するのがおすすめです。ペットボトルを入れるのもいいアイデアで、倒れる心配がありません。

3 ドアポケットは種類ごとに整理する

ドアポケットは飲み物の棚、ドレッシングの棚、ジャムなど瓶の棚など、種類ごとに整理し並べるのがコツです。棚の幅に合わせて、液体の調味料入れを統一すれば、より機能的になります。