

汚れ別 自然派洗剤を使い分け

水アカ、石けんカスに



pal クエン酸
800g/725円(税込783円)

使用の基本
水200mlに小さじ1杯を入れ、よく混ぜる

NG 大理石・人工大理石などの酸に弱い素材。有害な塩素ガスが発生するので、**塩素系の漂白剤と混ぜるのは厳禁!**

焦げつき、消臭に



pal 重曹
1kg/357円(税込386円)

使用の基本
クレンザー代わりに

NG 漆器・アルミ・柔らかい素材

油污れに



pal アルカリウォッシュ
1kg/498円(税込538円)

使用の基本
水500mlに小さじ1杯を入れ、よく混ぜる

NG アルミ・水拭きできないもの。肌が弱い方は手袋を使うと安心。

除菌、洗浄に



pal 酸素系漂白剤
500g/215円(税込232円)

使用の基本
40~50°Cのお湯に溶かしてつけ置き

NG ステンレス以外の金属。発泡作用があり破裂の危険があるので、本品や本品を溶かした液を**完全密封する**のは厳禁!

※価格は標準価格です。

安心素材で
こんなにキレイ

自然派洗剤 de キッチン掃除

食べ物を扱う場所だからこそ、安心なものでお掃除したい。
4つの自然派洗剤の特性を活かせば、キッチンが安全に、そして簡単にキレイになります。持っただけ使ったっていい人も、興味はあるけど...の人も、まずはキッチン掃除から始めてみてください!

台所用品

細かい部品が多く、奥まで洗うのが面倒な水筒。ふきんも洗ってるのに、ちょっと臭う...



水筒・ふきん

約2ℓのお湯(40~50°C)に小さじ1を溶かして、つけ置き後、洗浄

ちょこっと 30分つけ置き

しっかり 一晩つけ置き。しつこい茶渋はつけ置き後、こすり洗い



細かい部分も
すっきり

きちんと
乾かすのも
除菌・消臭の
コツ



食洗機

クエン酸



機内掃除

粉のまま約50g(大きじ3~4)を入れ、食器を入れず運転

食器洗い

4~5人用の機種で酸素系漂白剤を小さじ1
※洗剤の使用時は機種取扱説明書を参考にしてください



自然派洗剤は
コスパがよい!

電子レンジ

アルカリウォッシュ



ちょこっと

ふきんにスプレーして、拭き掃除

しっかり

耐熱容器に水を入れ、2~3分加熱して庫内に水蒸気がたまったら、しばらく放置。その後、ふきんにスプレーして拭き掃除



温かい
うちが◎



シンク

クエン酸



ちょこっと スプレーして、スポンジ洗い

しっかり 汚れの上にキッチンペーパーを敷き、スプレーでバック後、掃除

から拭きのひと手間でキレイが違う



排水口

酸素系漂白剤



ちょこっと 粉を振りかけ、お湯(60℃くらい)を洗浄成分が行き渡るよう、ゆっくりと流しこむ

しっかり 100~200gの粉を排水口に入れ、50℃以上のお湯をゆっくりと流しこむ。30分ほど放置して、60℃くらいのお湯で流す



水筒やふきんをつけおきた残り湯を流しても効果的

シンクまわり

排水口ってすぐヌルするし、中がだんだんオレンジに...シンクもこんなに曇っていたっけ?



シンク小物

酸素系漂白剤



約2ℓのお湯(40~50℃)に大きじ1を溶かしてつけおき後、洗浄。細かい部分は歯ブラシなどを使って



触りたくない部分もスッキリ

蛇口

クエン酸



ちょこっと スプレーして、スポンジ洗い

しっかり 汚れの上にキッチンペーパーを敷き、スプレーでバック後、掃除



曇りがどんどんとれてきます



細かい部分は重曹を振りかけ、歯ブラシでこすり洗い

最後から拭きすればピカピカに

自然派洗剤でキッチン大掃除!

掃除が苦手な私の家で、なんと今号の撮影をすることに! 4つの洗剤を使ってキッチンの大掃除を敢行しました。

自然派洗剤って汚れが落ちないという声もありますが、3~5pの写真をご覧ください! けっこうキレイになっていませんか?

基本、ズボラな私ですが、大掃除後はすぐ取れるところに4つの洗剤セット(写真)といらぬ布を常備。サツと取って掃除して、ポイッと捨てればいいので簡単! 撮影後もストレスなく続けられています。

さらにお風呂やトイレ掃除の水アカ系には「クエン酸」、洗濯槽の掃除には除菌・消臭に強い「酸素系漂白剤」と、それぞれの洗剤の強みを活かして家中のお掃除が4つの洗剤でできちゃんです。棚はすっきり、節約にもなります。子どもが2人いるので、安全だし環境にもいいという安心感もブライスレス。自然派洗剤生活、私は楽しく続けています。ぜひ、お試しください!



「わいわい」編集スタッフ 渡辺が試しました

ラベルを貼っておけば一目瞭然!



五徳

重曹



ちょこっと 重曹を振りかけ、スポンジでこすり洗い

しっかり 約3ℓの水またはぬるま湯にアルカリウォッシュ大さじ2を溶かしてつけおき後、掃除



汚れたら早めに掃除

受け皿・IHヒーター

アルカリウォッシュ



ちょこっと スプレーして、水拭き

しっかり 汚れの上にキッチンペーパーを敷き、スプレーでバック後、掃除



五徳を外して受け皿も掃除

コンロ横の壁

アルカリウォッシュ



ちょこっと スプレーして、水拭き

しっかり 汚れの上にキッチンペーパーを敷き、スプレーでバック後、掃除



いろいろ飛んできます!

いらぬ布をキッチンに

拭いたら捨てられる布はとっても便利。不要になった靴下やタオルなど、チョキンと切って掃除はもちろん、お皿やフライパンの油汚れをぬぐうのにも活躍!



コンロまわり

毎日料理してるから、コンロまわりが油汚れでベトベト。吹きこぼれの焦げつきも気になる~



魚焼きグリル

重曹



使用時 水の代わりに粉を敷いて

※使用ごとに交換を。たまった油に火がつく恐れがあります

掃除 使用後はクレンザーとして利用



魚もカラッと焼けるウラ技!

レンジフード

アルカリウォッシュ



ちょこっと スプレーして、水拭き

しっかり 汚れの上にキッチンペーパーを敷き、スプレーでバック後、掃除



レンジフードフィルター

アルカリウォッシュ



ちょこっと スプレーしてしばらくおき、ブラシやスポンジで洗う

しっかり 約3ℓの水またはぬるま湯に、大きじ2を溶かしてつけおき後、掃除



油汚れが浮いてからゴシゴシ