

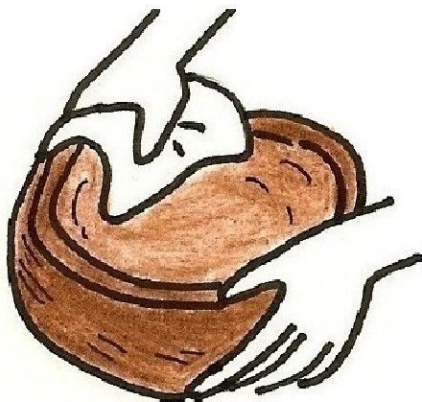
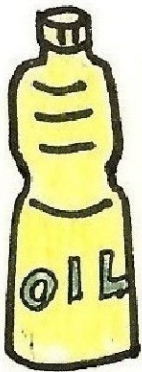
食器らくお手入れ法



コーヒーカップについた茶渋は、歯ブラシにフリークレンザーをつけてあまり強くこすらず磨きましょう。

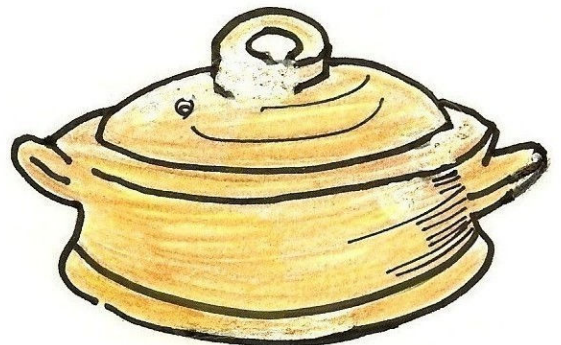


ガラスの器はクレンザーで磨き洗ったあと、熱湯のお湯をぐらせると水滴が残りません。



水や油を吸収しやすい木の器は、よく洗い乾燥させたら植物油を塗り、布で拭き取って保管しましょう。

陶器は料理の汁や油が中までしみこみやすいので、使用前に20分程度水に浸しておく。使い終わった後も早目に洗きましょう。



繊細で美しい漆器は、使用前に柔らかい筆などで表面についたほこりを拭きましょう。ツヤ出し効果もアリ!