

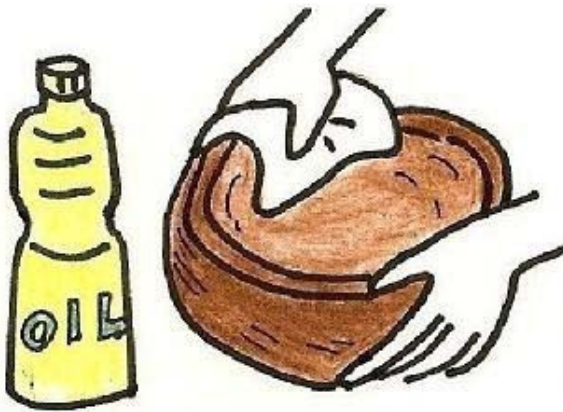
食器らくお手入れ法



コーヒーカップについた茶渋は、歯ブラシにフロックリナ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、熱湯のお湯をくぐらせることで痛みが残りません。



水や油を吸収しやすい木の器は、よく洗い乾燥させたらうすく植物油を塗り、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むので、使用前に20分程水に浸しておく。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取り、ツヤ出し効果もアリ！