

食器洗いもせっけん!

グリーンコープせっけん

検索

洗い方動画→



食器の汚れをふき取る

酢や油、ドレッシングなどをふき取ることが上手に洗うコツです。


水で濡らしたスポンジに直接せっけんをつけて泡立てる

泡が消えたらせっけんを足しましょう。



ワンポイントアドバイス

スポンジは目が粗い「パックスナチュロンキッチンスポンジ」がおすすめです。泡でお皿などを包むように洗ってください。耐久性があり、長持ち。水切れも良く衛生的。合成洗剤から切り替える時は、スポンジも新しいものに変えましょう。



台所は川や海への入り口です

洗った皿は水がかからないようにおいておく

一度ですっきり洗うコツは

水がかかることで油汚れが再付着します。
※つけおき洗いや、ためすぎをしないことです。

流水で1つずつすすぐ

ピカピカの食器に!!



ワンポイントアドバイス

スプレー容器に入れた水に溶かした「アルカリウォッシュ」を吹きかけると、油汚れがよく落ちます。

