

# Maison de Housetec

メゾン・ド・ハウステック



商品のトレンドや暮らしに役立つ情報をお届けします!

## 手遅れになる前に! 汚れをラクに落とすお掃除のコツ

毎日使う場所だから、清潔にしておきたいキッチン。気温と湿度が上がるこの季節は、こまめにお手入れをしないとベタつきが残り、ニオイがこもってしまいます。今回は、夏のコッチンを快適にするための「定期的なお手入れのコツ」と、「日々のお手入れをラクにする商品」をご紹介します。



### シンク

#### シンクの汚れの原因

##### 食べかす

排水口のドロドロ汚れや嫌なニオイは、シンクに流れた食材・食べかすが主な原因です。特に生ものは腐敗しやすいため排水口にたまると一気に汚れや悪臭へと変化してしまいます。

##### 石けんカス

洗剤と水のミネラル成分が混ざってできる石けんカスはカビのエサになります。キッチンを使い終わったら、しっかり石けんカスを洗い流しましょう。

#### 定期的なお手入れのコツ

食器に残った食べ物やフライパンの油はあらかじめキッチンペーパーなどで取り除いてからシンクへ。これだけで、シンクと排水口の汚れを減らせます。排水口のゴミカゴにはゴミを溜めずに洗い物の毎に取り除きましょう。排水プレートとゴミカゴは、つけおき洗いがおすすめ。排水口内部は、少なくとも週に一回は、ぬるま湯または台所用中性洗剤で汚れを落としましょう。

##### 油汚れ

油のついた食器やフライパンはそのまま洗い流すとシンクや排水口に油汚れがついてしまいます。油汚れはベタつきが強く、ゴミカゴの目や排水管を詰まらせたりする原因にもなります。



#### お手入れ ラクラク

オススメアイテム

#### 除菌手間らくゴミカゴ

銅イオンの抗菌特性を利用して排水口のイヤな臭いやぬめりを防ぐことで、排水口周りのお手入れの手間を軽減する銅製の排水ゴミカゴです。使いやすさを追求したシステムキッチン「マルーレ」にオプションとしてラインアップしています。



### ガスコンロ

#### ガスコンロの汚れの原因

##### 食べ物の汚れ

ガスコンロで調理中に、吹きこぼれや飛び散りなどでついてしまう食べ物の汚れ。時間を置いてしまうと熱で温められて汚れが固まり、こびりついて落としにくくなってしまいます。



##### 油汚れ

ガスコンロ周りで特に落としにくいのが、油汚れです。油が冷えて固まり、その上から新たな油が蓄積されていくと、さらに落としづらくなっていきます。コンロに直接油がはねなくても、空気中に気化した油が浮遊し、冷やされることでコンロや壁に付着することもあります。

#### 定期的なお手入れのコツ

ガスコンロは「汚れを蓄積させない」ことがカギ。できれば、コンロを使うたびに掃除をすることで大掃除の苦勞を減らすことができます。食べ物の汚れはついた時にすぐ拭き取り、油汚れは温かいうちに布巾で拭き取りましょう。コンロを使った後に、お掃除シートでさっと拭き取るだけでも効果的。五徳などのパーツは1~2週間に1回のお掃除がおすすめです。



#### お手入れ ラクラク

オススメアイテム

#### お手入れがラクな天板 ラックリーナ

天板の素材が放熱性の高いアルミニウムなので、高熱にならず、汚れのこびりつきを低減します。水や汚れをはじく加工によって、汚れを拭きとりやすく、圧倒的なお手入れのしやすさを誇ります。



## レンジフード

### レンジフードの汚れの原因

#### 油汚れ

レンジフードの汚れの大きな原因は調理によって発生する油汚れです。コンロから距離があるレンジフードに直接油が飛ぶことはあまりありませんが、空気中に混ざった油分がレンジフードに吸い込まれ、カバーや内部に付着。時間が経つとベタつきが増し、酸化によって黒ずみが目立ってきます。

#### ホコリ・タバコのヤニ

レンジフードは空気中に舞う細かなホコリも吸い取ります。レンジフードに油汚れがあると、そこにホコリがついて頑固な汚れになってしまいます。また、レンジフードの下で喫煙すると、煙と一緒にヤニも吸い取られ、油汚れやホコリと混ざって落としにくい汚れに。

### お手入れラクラク

オススメアイテム

### オイルスマッシャーフード

「オイルスマッシャーフード」は、10年間ファンとフード内部のお掃除が不要\*1。高速回転するディスクまでで約90%\*2の油をキャッチ。遠心力で分離した油は、オイルトレーに回収します。お手入れラクラクなうえ、時短と節水にもつながります。



\*1「お掃除が不要」とは、レンジフード内部が汚れないという意味ではありません。普及製品：EJN-301L（富士工業製）の1年間相当の油が付着する期間が、オイルスマッシャー搭載製品は約10年となるため、製品設計上の標準使用期間中はお掃除する必要がないとしています。普及製品について1年に1回ファンを清掃することを前提としています。  
\*2各数値：汚れ具合は富士工業規定の試験方法によるものであり、設置環境や使用方法により異なる場合があります。

### 定期的なお手入れのコツ

レンジフードをお手入れする適切な頻度は、部品によっても異なります。まずは取扱説明書を確認するのがよいでしょう。汚れが溜まりやすいフィルターや油受けなどは、「1ヶ月に1回以上」ファンなどの大きな部品も「1年に最低1回」のお手入れが目安です。年末の大掃除で慌てないためにも、週に1回程度、外側や手の届くところの汚れをサッと拭き取っておくことをおすすめします。



見て！見て！ お掃除ラクラクのレンジフード

2026年9月27日(日)まで

## オイルスマッシャーキャンペーン

ハウステックショールームにご来場いただき、オイルスマッシャーフードをお見積もりいただいたお客様へ

クーポン券とサットレールシートをプレゼントします！

クーポン券でお得にお買い物しましょう！

ハウステック公式  
オンラインショップ専用クーポン券  
**¥2,000 割引**

収納アイテムやマグネット小物など、日用品の他に、長期保証(メーカー保証期間を延長する制度)にも使えます。

レンジフードメーカーが  
開発した

& **サットレール  
シート**

レンジフードの表面や内面の油汚れやほこりなど取りはずしのできない部品の掃除に便利です！

※無くなり次第終了します。



さらに！  
Instagramから  
ご応募いただくと

抽選で  
**5名**  
様へ

！ショールームや商品の感想を投稿すると当選確率UP！

**サットレールシート  
100枚プレゼント！**

(10枚入りを10個進呈します)



詳しくは  
こちらから



応募方法  
①ハウステックのアカウントをフォロー  
②DMで「お問合せ No」と「レンジフード」という文字を送信

機関紙「メゾン・ド・ハウステック」 企画：株式会社 ハウステック 販促企画部

お問い合わせ先