

# コンロのまわりの ベタ付きを防ぐ

新年に向け、大掃除の季節到来です。大掃除の中でも、難題なのがキッチンです。コンロまわりのベタつきは特に気になります。ベタつきのもと、調理から出る油を含んだ蒸気。換気扇をまわしているのに、なぜベタつくのでしょうか？今回は、コンロまわりの油汚れを防ぐ方法をご紹介します。



## コンロに火をつける前にはまず換気扇をまわしましょう

料理をしている途中、煙に気がついてから換気扇をまわすことが多いのですが、**コンロに火をつける前に換気扇をまわすほうが効果的です**。コンロからの油っぽい上昇気流が天井つたいに壁まで届いた後では、隔々の煙はなかなか吸えません。

## ガスコンロの周囲は調理後、その日の内に濡れフキンでひと拭き

調理後、ガスコンロの周囲は、古タオルや濡れフキンでひと拭きしましょう。油汚れがサッと落ちます。サラダ油などの食用油は付着して1週間で水あめ状に粘るので、**そうなる前に拭き取ります**。

## 窓の開閉にも注意して

換気扇近くの窓を開けてしまうと部屋全体の空気を動かさません。

## 換気扇から一番遠いドアを開けて新しい空気を入れましょう

換気扇をまわしても、調理から出る油煙は全部吸い取れません。キッチンを閉め切って換気扇をまわしても気流が起きないので、換気扇から一番遠いドアを開けて、新しい空気を入れましょう。**近くの窓を開けてしまうと部屋全体の空気を動かさません**。換気扇の能力は給気が命。極論ですが、給気がゼロだと排気能力もゼロになります。

## ガスコンロの周囲は食品用ラップやアルミホイルでカバー

ガスコンロの周囲は、油煙汚れではなく、**直接油が飛び散った汚れ**です。食品用ラップやアルミホイルを敷いておくと汚れ知らず。**定期的に交換すれば、掃除をするよりラクラク**。

## 五徳についてしまった油を取るには

キッチンペーパーで五徳をくるみ、その上から中性洗剤を吹きかけます。洗剤は熱を加えることで効果が上がるので、ラップでくるんでからドライヤーで熱を与えます。油が浮き上がるのが見えるのでラップやキッチンペーパーを外して水洗いします。

バックナンバー

『310号水回りのぬめり対策』『296号水回りの湿気を撃退、らくらく掃除術』

『254号とっても簡単!すっきりキレイ!プロに教わる大掃除術』『194号お部屋にやさしい掃除』もあわせてご覧ください。

まだまだあります [バックナンバー](#)。詳しくは「住まいの宝箱」HPの〈お困りキーワードでサイト内検索!   〉で!