

## 夏になるとキッチンが臭う理由。 それでもクリナップが臭わない理由。

ゴールデンウィークを境に、季節はどんどん夏模様になってきます。そうすると気になってくるのがキッチンの臭い。気温の上昇や湿度といった条件により臭いは強くなってきますが、その悩みがなかなか解消されないのは、「お手入れしにくいから」。クリナップは、お手入れのしやすさとともに「汚れにくさ」を追究して、キッチンの臭い問題解決にも取り組んでいます。

お客様だけにお届けする、  
一歩リードするクリナップ販売レシピ

CLEANUP REPORT

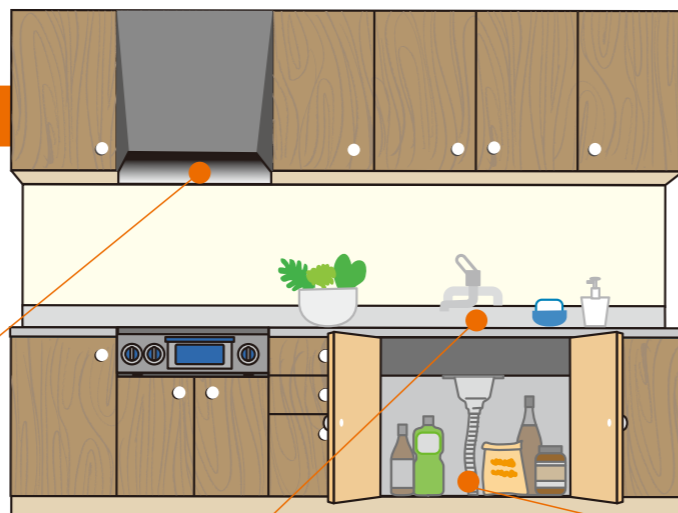
# 耳より 情報館



## 夏に臭う理由と、その対策

お手入れが面倒だから、従来のキッチンは臭う。

夏にキッチンが臭う理由はさまざまですが、その多くはきちんとお手入れされていれば防げます。しかしながら、従来のキッチンはお手入れをしようにもなかなか面倒で骨が折れる造りが多かったようです。そのため原因には気づいていても、なかなか臭いの問題を解消できませんでした。



### レンジフードが臭う理由

夏に気温が上がってくると、寒い間は固まっていた油汚れがゆるんできます。そのため臭いが強くなります。

#### 対策 夏は油汚れ掃除のチャンス!

油汚れがゆるむということは、汚れが落としやすくなっているということ。GW後など気温が上昇してきたときに、しっかり落としてしまいましょう。



グリスフィルターは、中性洗剤を染みこませたペーパータオルで30分ほど湿布して、汚れを浮かせてからブラシでこすると効果的。

### 排水口が臭う理由

暖かくなって湿度も上昇してくると、カビや細菌などが活性化します。また、排水管からの臭気も上がりやすくなります。

#### 対策 汚れがたまる前に流す。

排水口（網カゴ）に生ゴミをためない、というのは汚れ防止の鉄則。時折、シンクにぬるま湯をためて一気に流すと、臭い防止に大きく役立ちます。



シンクを中性洗剤で掃除して、そのままぬるま湯をためて一気に流す。週に一回くらい行うと、臭いと排水管の詰まり予防になります。

### キャビネットが臭う理由

調味料だれや食材くずなどの腐敗が進み、臭いが発生。そうなると後から拭いても、染みついた汚れはなかなか取れません。

#### 対策 こぼしたら、すぐ拭く。

何かをこぼしても調理中のことなので、ついお手入れを後回しにしがち。木製キャビネットの場合は腐食の原因にもなるので、こぼしたらすぐに!



お手入れのあとは、消毒用エタノールをスプレー。殺菌・消臭効果が期待できます。

## お手入れが簡単なクリナップは、臭わない。

お手入れのしやすさはもちろん、「汚れにくさ」を追究したお手入れ簡単アイテム

### レンジフード



#### 洗エールレンジフード

月に約1度、簡単な操作だけでレンジフードがフィルターとファンをまるごと自動洗浄。手を汚さず、短時間でお手入れが完了します。



#### とってもクリンフード

従来のグリスフィルターのような目詰まりをしない、プレート形状のフィルター「リーフプレート」でお手入れがガンと簡単になりました。



### 排水口



#### とってもクリン排水口

シンクと一体成形のため継ぎ目がなく、お手入れがラク。網カゴも浅型なので、生ゴミをためない習慣づけができます。

### キャビネット



#### ステンレスキャビネット

中の中まで、キャビネット全体がステンレスでできているので、調味料などがこぼれても、臭いが染み込みにくく、衛生的です。

引出し底板もステンレスなので、汚れてもサッと拭き取れます。

