

FILE:071

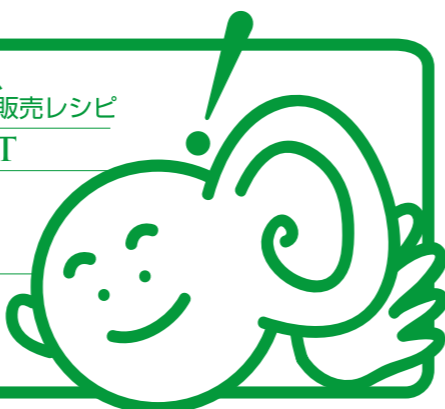
# カビ臭さが気になる夏こそ実感！ ステンレスのクリーン性能

カビ臭をはじめとするキッチンのイヤなニオイ、さらには食中毒などの不安が大きくなる季節となりました。そんな季節だからこそ、生活者の皆様は、キッチンのクリーン性能に敏感になられているのではないのでしょうか。夏場の気になるキッチンの大きな問題に、クリナップの高品位ステンレスがお応えします。

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

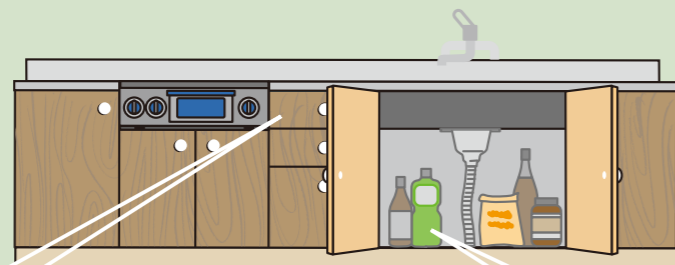


キレイにしているつもりなのに  
なかなか消えない、カビ臭さ。  
夏場は一層、キツくなります。

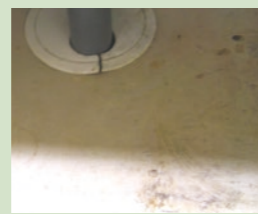
夏になると強くなる、あのカビ臭さ。イヤですね。  
カビはニオイの元となるだけでなく、健康に悪影響を及ぼすこともあるので  
夏場は特に、注意が必要です。

### イヤなカビ臭の 発生源となりやすい キッチンキャビネット

カビが好む高温・多湿な環境になりやすい  
キッチンの中は、カビ臭の発生源になる要素が揃っている場所でもあります。



気付かないうちに、少しずつこぼれて付着した調味料が、底板の中まで染み込んでしまった引出し。放置するとカビの栄養となってしまう。



シンクキャビネットは特に湿気が多く、腐食しやすい場所。一旦カビが生えたら、簡単に根を張れるので被害が拡大しがちです。

さらに

高い気温と湿度が、夏場のニオイを一層キツくさせます。

### 夏場にニオイがキツくなる理由

#### 高い気温による揮発と対流

染みついたカビ臭は、気温が高くなるほど揮発しやすくなります。そして扇風機やエアコンの風による対流で、ニオイは部屋に広く拡散してしまいます。

#### 高い湿度による腐敗やカビ

キッチン内にこぼれた有機物は、気温の上昇に加えて湿度が高くなるほど腐敗が進み、カビの生長をさらに促します。

だから

クリナップは、カビなどニオイの原因物質が染み込まない  
ステンレスキャビネットのキッチンを推奨しています。

## ステンレスはカビに強く、クリーン！

### 強さのヒミツ①

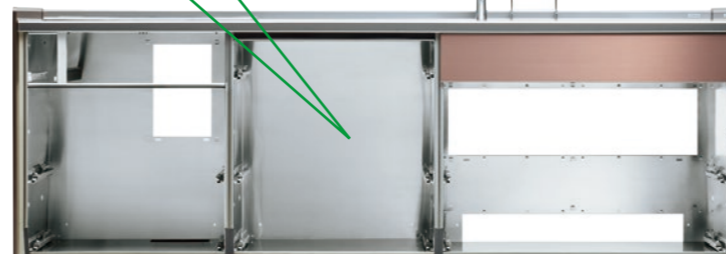
#### 水気のある調味料が染み込まない

水分が染み込まないので、カビの栄養素になってしまう調味料だれも染み込みにくく、カビの繁殖を抑えます。

### 強さのヒミツ②

#### カビが根を張れない

表面が硬く、カビが根を張ることができず、万一付着しても、表面だけのお手入れでキレイになります。



★腐食しにくいので、老朽化も防ぎます。

木質素材に比べて、  
カビへの強さが段違いのステンレスは、  
日本のキッチンに最適な素材です。

### 高温多湿な日本の夏。 キッチンはカビに狙われています。

高温多湿な日本の夏。そんな日本の住宅に設置されたキッチンは、まさにカビの温床となる危険をはらんでいますので、ぜひ気をつけましょう。

キッチン内におけるカビ発生の要因

#### ①高い温度

カビの好きな温度は20~30℃といわれています。

#### ②高い湿度

カビの好きな湿度は70%前後といわれています。

#### ③豊富な栄養

食材クズや調味料などは、カビには格好の栄養。

### ★シンクまわりのニオイにも配慮！ とってもクリン排水口

「美サイレントシンク」のお手入れやすさも、ニオイの問題解決にひと役買っています。ニオイの元となる汚れがたまりにくい、シンクと一体成形となった「とってもクリン排水口」が、さらにクリーンで快適なキッチン空間をつくりだします。

