

排水溝のヌメリ

こんにちは！

はるのクリーンサービスの木戸です。

毎日使うキッチン。放っておくとすぐに、ヌメリや臭いが… 食べ物を扱う場所だからこそ、効率的な掃除方法を知って、いつもきれいを保ちましょう！

ヌメリの正体とは？

気温が高くなるにつれて、たまにはしっかり洗おうとごみ受けを持ち上げると、触りたくないほどヌルヌルして臭いもすごい。そもそもこのヌメリの正体は一体何なの？。

この臭いヌメリの正体は、油汚れや水垢、そして細菌やカビなどの『雑菌』です。排水溝に残った食材カスなどから発生し、繁殖することで起こります。料理を行うすぐ近くに雑菌の温床があるのは、衛生的にも問題がありますよね。

まずはそのヌメリを取ることで、そして予防することで、キッチンでいちばん汚れているともいえる排水溝を清潔に保つことができます。

基本的な排水溝の掃除方法

掃除のポイントは『アルカリ性』と『抗菌』つまり、酸性である油にアルカリ性の物質を投入し、中和する事で汚れを落ちやすくするとともに、雑菌の繁殖を防ぐ事が重要になります。

【重曹＋お酢】水回りの定番！安くて健康にも安心！

重曹を排水口に撒きます。

重曹の量が少ないと効果も薄いのでたっぷりと振り掛けましょう。

次にお酢を、“重曹の半分程度”重曹にまんべんなくかかるように回し入れます。

泡立ち始めたら、5分～30分ほど放置。

泡が隅々まで行き渡り汚れを浮き上がらせます。またこの泡は炭酸ガスなので、吸い込んでも問題はありません。

最後にお湯で流す。

熱湯を使うと、排水口が高温で変形する可能性があるため、おすすめできません。蛇口から出るお湯で十分です。

ここで発生するガスは人体に影響はありません。

しかし発生したガスと共に、排水口の臭いが部屋中に充満する可能性があるため、使用は自己責任でお願いします。

また、必要なのは重曹ですので、お酢の代わりにお湯で溶かす方法もあります。

発泡しないので、時間はかかりますがお湯ではガスも発生しません。

簡単に排水口の汚れを予防する方法

一度キレイにした排水口は、簡単な方法で汚れや雑菌の繁殖を防ぐ事ができます。ただし、残念ながら掃除の必要が無くなる訳ではありません。

1. キッチンを使った後は、ぬるま湯を勢いよく流す

排水口に油が流れると冷えて固まり、頑固な汚れになります。

そこでこびりつく汚れになる前に、ぬるま湯を流す事で油が固まる前に流し切ってしまうです。

2. アルミホイルのボールを入れる

アルミホイルから発生する金属イオンには抗菌効果があります。そこで排水口のゴミ受けにアルミホイルを2~3センチくらいのボールにして入れておくと、水を流すたびにアルミが反応して抗菌してくれます。ただし、排水口の中に流してしまうと、パイプつまりの原因になりますので注意してください。

まとめ

いくら予防していても、毎日大活躍の排水溝には汚れがたまってしまうもの。掃除がしたくなくなるほどの汚れがたまるまで放置せず、定期的に掃除しよう。ピカピカの状態を保てれば、キッチンに立つのも楽しくなりますよね！

では、また！