

きれいなキッチンで春を迎えよう!

# ガスコンロ お手入れの基本

普段、何気なくお使いのガスコンロ。それだけに、気付いたら「汚れがたまってる…」ということも。ガスコンロのきれいを保つためのコツは、「小さなお手入れの積み重ね」です。でも、おそうじの回数が多いのはちょっと…と構える必要はありません。汚れの程度に合わせて、賢くお手入れすることで、いつもピカピカの状態を保てます。今回は、ガスコンロの各別別に、「気軽に簡単」から「しっかり」までお手入れの基本をご紹介します。ガスコンロがきれいだと、キッチンの印象も変わります。これを機会に、チャレンジしてみてくださいは…?

## お手入れ道具を準備しよう!

### 身近な道具で簡単お手入れ!

特別な道具はほとんど必要ありません。家にあるもので、パパッとおそうじ!

**お手入れに適した道具**

- スポンジたわし ● やわらかい布
- 中性洗剤 ● ネット入りスポンジ\*
- ラップ ● 歯ブラシ
- 重曹 ● スクレーパー
- ネット入りスポンジは、フッ素天板には適していません。
- ナイロンたわし ● 金属たわし
- 酸性・アルカリ性洗剤
- みがき粉

酸性アルカリ性

## お手入れ道具の手作りもおすすめ!

重曹からはじめよう、ecoおそうじ!

重曹は、水に溶かすことによって重曹水となり、油汚れを落とします。

**重曹水の作り方**  
水100ml・重曹小さじ1杯(5g)をスプレー容器に入れ、よく振って溶かします。

40℃ぐらいのお湯に重曹を溶かすと、素早く汚れが落とせます。

出典:リンナイ㈱「パパッとおそうじのヒント」より

手の届かないところに便利「お手入れ棒」

布で菜箸などの棒をくるみ、輪ゴムでとめて作ります。グリルの内部や、排気口のおそうじに最適!

## 各別! ガスコンロのお手入れ方法

普段は「簡単」お手入れをパパッと! とときどき汚れを「しっかり」キレイに! ピカピカのガスコンロで、お料理がもっと快適に。中性洗剤は重曹水で代用してもOK!  
\*お手入れ前に、コンロが冷めていることを確認しましょう。 \*ガスコンロのメーカー・機種によって、お手入れ方法が異なる場合があります。

### 天板のお手入れ 素材別にご紹介!

#### ガラストップ



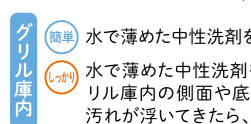
布でサッとひと拭きするだけ! しつこい汚れは中性洗剤を用いて、くしゃくしゃに丸めたラップでこすります。



こびりついた汚れには、スクレーパーを使用! スクレーパーの角度を30°にして天板にあて、前後に動かしてこすります。  
\*横へのスライドや、角の使用は傷の原因になるので注意!  
\*スクレーパーはコンロメーカー推奨のものをご使用ください。

- ステンレス**
  - スポンジに中性洗剤をつけてやさしく拭き取ります。
  - どうしても落ちない汚れは、水につけた耐水サンドペーパーで、やさしく円を描くように汚れを拭き取ります。\*熱が落ちる恐れがあります。
- ホーロー**
  - スポンジに中性洗剤をつけてやさしく拭き取ります。
  - 汚れに中性洗剤を付けてキッチンペーパー等で覆い、しばらく待ってから拭き取ります。
- フッ素コート**
  - 布でサッとひと拭きするだけでOK!
  - 油汚れは、中性洗剤をつけて拭き取ります。
  - 汚れに中性洗剤を付けてキッチンペーパー等で覆い、しばらく待ってから拭き取ります。

### グリルのお手入れ



水で薄めた中性洗剤を含ませた布で拭き取るだけでOK!  
\*グリル庫内の側面や底面を濡らせてしばらく置きます。汚れが浮いてきたら、布やスポンジで拭き取ります。

グリル庫内のお手入れ後、約5~10分間空焼きすると、油のこびりつきを防止できます。\*空焼きするときは、焼き網とグリル皿を外してください。

### ゴトクのお手入れ



水で薄めた中性洗剤を含ませた布で、汚れを拭き取るだけでOK!  
\*洗剤はゴトクが大変熱いので、ヤケドにご注意ください。

鍋に水1ℓ・重曹小さじ1杯・汚れたゴトクを入れて、沸騰させます。火を止め、しばらく浸け置きすると、汚れが落ちやすくなります。

## 知ってると便利! お手入れ役立ちメモ

### 飲み残しのビールやくず野菜もおそうじに活用!

飲み残して気が抜けてしまったビールは、やわらかい布に含ませて油汚れを拭きましょう。水拭きだけでは取れない油汚れのべたつきが、すすると落ちます。グリル網のこげつきには、ナスのへたやキャベツの外側の葉などのくず野菜でこすると、汚れがすすると落ちます。

出典:リンナイ㈱「パパッとおそうじのヒント」より

## 「世界一美味しい手抜きごはん 最速!やる気のいらない100レシピ」を10名様にプレゼント!

**応募方法** 下記の①~⑦を記入の上、ハガキまたはメールでご応募ください。  
①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢 ⑤電話番号 ⑥【Facebook・Twitter・Instagram】のうち、ご利用のSNS ⑦「くらしの炎vol.158」の感想、今後希望する特集など

**応募宛先** ハガキ:〒983-8513 仙台市ガス局経営企画課「手抜きごはん」プレゼント係 (住所不要)  
メール:「ガス局Facebook」に掲載の「応募専用メールアドレス」へ送付ください。

**応募締切** 2020年3月10日(火)必着  
\*当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。  
\*ご応募いただいた方の個人情報(住所)はプレゼントの抽選・発送のために利用させていただきます。



ガス局 Facebookはこちら!



▲ガスの炎で一気にピザを焼き上げるガス釜

# つどいちゃんの炎JOYたいむす



(株)アップレファーム 代表取締役 渡部哲也 さん

## Vol.3 自然派ビュッフェレストラン 六丁目農園

多くのガス器具を使って、出来立ての料理を提供しています。

仙台市ガス局の「都市ガス」をご利用いただいている企業様をつどいちゃんが突撃取材する「炎JOYたいむす」の3回目は、自然派ビュッフェレストラン 六丁目農園さん! 人気ビュッフェレストランでどのようにガスが活躍しているか、聞いてきちゃいました!

Q 六丁目農園さんはどのようなレストランですか?

A 「野菜を美味しく食べてもらいたい。障がいのある人も生き生きと働ける場所を作りたい。」という想いで2010年にオープンしました。手作りにこだわり、野菜をふんだんに使った料理を中心に、約60種類の料理をビュッフェスタイルで提供しています。

Q どのような調理工程でガスを使っていますか?

A ピザを焼く「ガス釜」、玉ねぎを丸ごと入れて焼く「オープン」、野菜を蒸したり、グラタン・チキンなどの仕上げ焼きに使う「スチームコンベクションオープン」など、ガスは当店になくてはならないものですね。

Q 都市ガスを利用して良かった点は何ですか?

A 「ガス釜」は高温で一気に焼き上げることができるので、表面がカリッと、中がフワツともちもちのピザができます。「スチームコンベクションオープン」は一度に大量の調理ができ、温度管理もできるので、とても重宝しています。

Q 最後に、読者の皆さんにメッセージをお願いします。

A 当店は季節の食材をふんだんに取り入れ、手間ひまを惜しまない手作り料理を提供しています。お客さまにお腹いっぱい食べていただけるよう、心地良い空間と美味しい料理をご用意して、ご来店をお待ちしております。



いつも出来立てが並んでいる店内の料理

## 六丁目農園のこだわりの料理にガスが一役かっています。

人気商品「まるごと玉ねぎロースト」を焼き上げるガスオープン▼

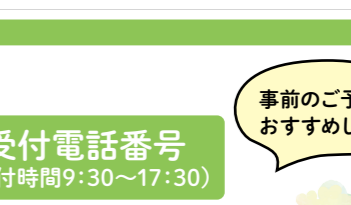


▲大量に「蒸す」「焼く」調理ができるスチームコンベクションオープン

## おすすめの逸品!



じっくり時間をかけてガスオープンで1個まるまるローストした玉ねぎ。口の中に入れるとトロリとろけます。



スタッフの手作業で千切りされる人参のラペサラダ。お客さまに、機械で切ったの?と言われるくらい、丁寧に作られています。

**アクセス**

自然派ビュッフェレストラン 六丁目農園  
仙台市若林区六丁目字南97-3 東インター斎喜ビル1F  
●営業時間:11:15~15:30(最終入店 14:00)  
●定休日:年末年始 ●席数 74席(全席禁煙)

**ご予約受付電話番号**  
(お電話受付時間9:30~17:30)  
**022-287-7350**

**ご予約時間**

- 11:15~12:45(90分間)
- 11:45~13:15(90分間)
- 13:00~15:30(150分間)
- 13:30~15:30(120分間)

事前のご予約をおすすめします

お会計からお一人様100円引きクーポン  
有効期限:令和2年5月29日(金)まで

※お申し込みは、お電話またはお申し込みフォームからお願いいたします。  
※ご予約は、お電話またはお申し込みフォームからお願いいたします。  
※お申し込みは、お電話またはお申し込みフォームからお願いいたします。