

今日からはじめたい...エコライフ!!!

●鍋ややかんの「こげつき」のおそうじ!!!

鍋ややかんの頑固なよごれに、強いクレンザーをつかったり、無理やりこそげとったりする方がいます。でも鍋ややかんは、傷んでしまいます。長持ちさせたいのなら、研磨作用がおだやかな重曹をつかうようにしましょう。

★重曹をつかう



内・外側両方に
使えます!!

傷つきやすい「ホーロー鍋」
にも使えます...ヨ!!



★酢をつかう



★鍋底などのがんこなコゲには...?

