

# 煮 洗 い

住 の ヒ ン ト

琺瑯やステンレスの鍋や金ざるをピカピカに、  
カップや布巾も

## 用意するもの

水2リットルに対して、粉石けん大さじ1と、  
重曹小さじ1（汚れに応じて増減してください）

## 手順

1、ステンレス製の鍋や桶に、洗いたいもの  
がつかるくらいの水と粉石けん、  
洗いたいものを入れて火にかける（必ず水か  
ら火にかける）

2、ふっとうしてから弱火で30分ほど煮る  
（写真②）

せっけん液から出てしまうところは時々向き  
を変えたりして全体がつかないようにする

3、せっけん液から出し冷めないうちに、ブ  
ラシなどで汚れを落としてお湯ですすぐ  
（布巾の場合は火からおろし、水で薄めて手  
でもみだすように洗い、よくすすぐ）

★洗えないもの 素焼きのもの、プラスチック  
製品、竹・木製品、アルミ製品

☆洗えるもの ステンレス製品、陶器の食器な  
ど、コンロの五徳や受け皿、布巾など



## 追記

焼け付いた鍋の汚れや茶渋、洗にくい金ざるの汚れがゴシゴシこすらなくても  
すっきり落ちます！布巾もとてもきれいになります。