

今月の一言 冷蔵庫収納の ワザをアップアップ術

きれいに整理整頓しても、いつの間にか散らかってしまいがちな冷蔵庫。そこで、小さな工夫で大きな効果を得られる「収納のコツ」をご紹介します！

●カットした野菜は

ジップバッグを活用

使いかけの野菜は、ジップバッグで個別に保存すると無駄を防ぐことができます。箱がかさばる数本入りのアイスも、箱を捨ててジップバッグへ。

●クラフトバッグで

野菜の痛みを防止

お野菜は重なっている部分から傷んでしまいます。そこで種類ごとに分けてクラフトバッグに入れ、お野菜が重ならないよう収納しましょう。

●チューブ調味料は

紙コップでまよしい

ワサビなどのチューブ調味料は、かわいいデザインの紙コップでひとまとめに。汚れてもすぐ取り換えら

れるので、お手入れも簡単です！

●上が開くタイプの

収納ケースが大活躍

上に開くフタの付いた収納ケースは、中身だけを取り出せるのでとても便利。食材のラベルを貼っておけば使う際に迷うこともありません。

冷蔵庫を整理整頓する目的は、食材をおいしいうちにおいしくいただくため。今では肉や魚を生のままおいしく保存できたり、野菜の鮮度を保ちながら栄養素を増やしてくれる冷蔵庫も発売されています。詳しくは、当店までお気軽にお問い合わせください！



今月のアドバイス

エアコンをカビから守るコツ



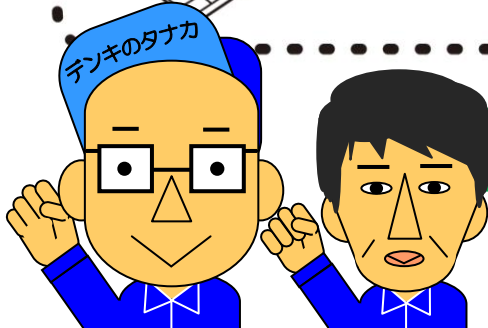
エアコン内部のお掃除



フィルターのお掃除

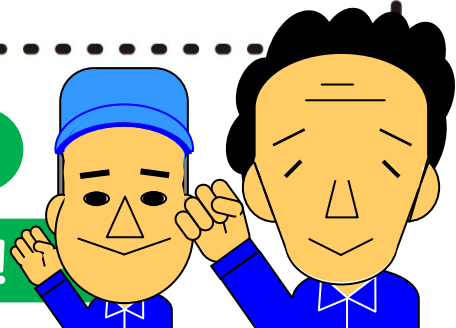
しばらくエアコンをお休みさせる季節ですね。そこで行っておきたいのが**カビ対策**。まずは**エアコン内部**のお掃除から。汚れはカビ菌の餌になるので、熱交換器、ファン、通風路、フラップなど手の届く範囲をやわらかい布で軽く拭き取り、汚れがひどい場合は固く絞った布で拭いてください。

次は**フィルター**。掃除機で吸い取るか水洗いをして、付着したホコリを取り除きましょう。また、夏場は内部に水分が溜まるため、送風運転を3~4時間行いエアコン内部をしっかりと乾燥させます。いずれのお手入れも取扱説明書をよく読み、安全に行ってください。



お困りごとがございましたら

お気軽にご連絡ください！



☎ 03-3620-5858