

今月の一言 冷蔵庫の温度、 気にしていませんか？

年中無休で働き続ける冷蔵庫。

実は、庫内の平均温度がJIS規格で定められていることをご存知でしたか？たとえば冷蔵庫は

4℃以下、冷凍室は-18℃以下と具体的に設定されているのです。

この温度を保つために心がけたいのが、庫内に詰め込みすぎないこと。同じ冷蔵庫でも、飲料や調味料などは少し平均温度が高め(約6~9℃)のドアポケットに収納するなど工夫しましょう。

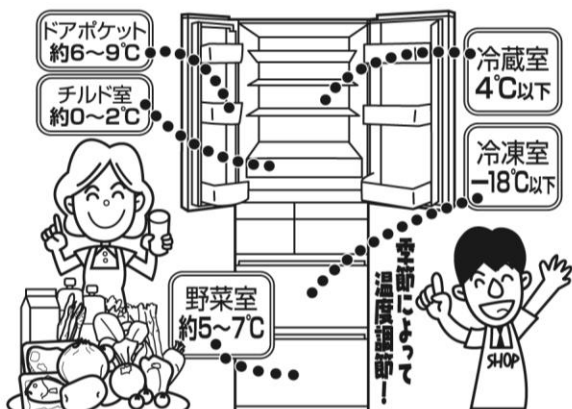
平均-17~20℃の低温で食品を長期保存できる冷凍室は、ある程度詰め込まれているほうが良く冷える構造になっています。とはいえ扉を開けたときのロスも大きくなりますので、取り出しやすいよう日ごろから整理整頓を心がけましょう。ちなみに、**野菜室の温度は約5~7℃**で冷蔵室よりも湿度が高め。また、**約0~2℃**に設定されているチルド室は、凍らせずに長く保存したい肉、魚、ハム

チーズなどの保存に最適です。

気になるのは「季節によって温度調整は必要？」ということではないでしょうか。答えはイエス。

夏は庫内の温度も高くなるため、温度設定を「強」にしておく安心です。

最近では、A-1が家庭ごとの生活パターンを学習して、部屋別に最適な温度に制御してくれる冷蔵庫も発売されています。買い替えをご検討の際は、当店までお気軽にご相談ください！



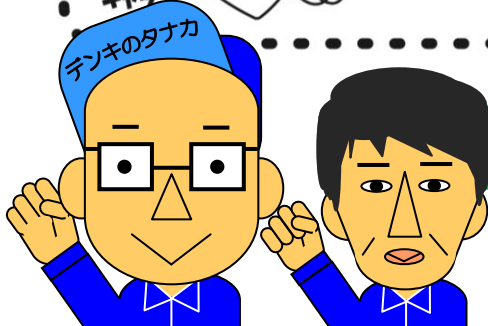
今月のアドバイス

炊飯器の基本的なお手入れ術



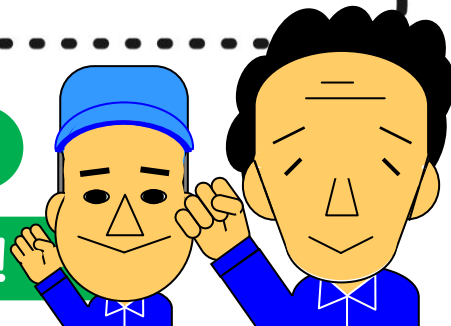
夏こそしっかり食べたいご飯。よりおいしく食べるには、炊飯器のお手入れが欠かせません。使うたび毎回洗いたいののが、**内釜、内蓋、スチームキャップ、しゃもじ、計量カップ**。洗剤を薄めた水をスポンジに含ませて洗い、乾いた布で水分をしっかりと拭き取ってください。炊飯器本体の外

側や内側、電源コード、差込プラグなどは、汚れが気になったら固く絞った布で拭き掃除をしましょう。また、炊飯器の底面にある排気口や吸気口についたホコリは、定期的に綿棒などで掃除すると故障の防止につながります。いずれのお手入れも、製品の説明書を読んでから行ってください。



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