

まな板のいやな臭いをやっつけよう!!

魚やお肉を料理した後のまな板は、いやなニオイが残りがち。
そんな時、ニオイがこびりつく前にサッと落としておきましょう。

お魚



魚をさばいた後のまな板は汚れだけでなく生臭さもひとしお



お塩をかけてタワシでこする。いきなり熱湯をかけるとニオイを閉じ込めてしまいます。



そして水洗いを。これは「清め塩」と言っ
て板前さんがよく使う方法です

お肉



肉料理の時は、ニオイと共に脂分でまな板はギラギラ



まず水洗いでタンパク質を落してから・・・



熱湯をかけてこびりついた脂分を落します。仕上げにエタノールを噴霧すれば完璧。



「水まわり工房」加盟店は
クリナップが推薦する
安心してリフォームを
相談できるショップ店です。

弊社は、クリナップのリフォーム
「水まわり工房」加盟店です。

四つ葉リフォーム

大阪府東大阪市新池島町2-8-18
TEL 072-987-5113