

## 食器洗い

洗淨力の目安となる「泡」

石けんをしっかりとスポンジで泡立ててから食器を洗うと  
油汚れもスッキリ落とせます。

頑固な油汚れなどは新聞紙や布切れで拭うとより良いですね。

石けんは酸性の汚れ(マヨネーズ、ソース、果汁など)と混じると  
洗淨力が下がります。

その都度、石けんをつけてよく泡立てて下さい。

すすぐときがポイント！  
“ためすすぎはしない”

石けんは水に薄まると洗淨力がなくなります。

石けんが抱えていた油汚れが再び水の中に逃げて  
他の食器に付着してしまいます。

ぬるぬるした洗い上がりになることがあるのはこのためです。

食器は一枚一枚流水で洗いましょう。

石けんは泡切れがいいのですすぎ時間が短くて済みます。

ほどよい水量で洗うと水の無駄遣いにはなりません。