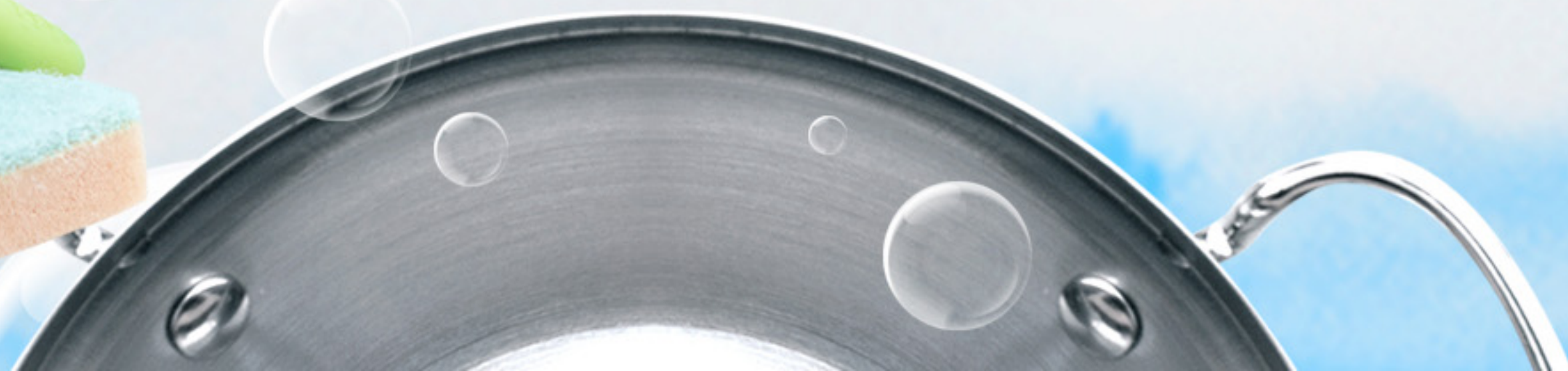


주방용품

어떻게 **관리**해야 할까?



쉽게 안 지워지는
기름때는 바로 청소해요!



가스레인지·주방 벽 등





가스레인지 삼발이는
뜨거운 물 1L + 베이킹소다 1큰 술에 넣고
10분 정도 때를 불린 뒤 닦는다




가스레인지 및 주방 벽 등 주변 기름 때도
베이킹소다수를 분무하거나
베이킹소다수에 적신
키친타월을 붙여 두었다가 닦아준다

전자레인지

5% 농도의 베이킹소다수를 담고
전자레인지를 5분 정도 돌린다 

수증기가 남아 있는 동안 **내벽을 행주로 닦아준다** 

그릇에 물·**레몬 껍질·과육**을 넣고
1~2분 추가로 돌리면 탈취 효과가 있다 



식재료가 직접 닿는
칼·도마는 꼼꼼하게!

도마



도마 위에 종이 타올을 깔고
식초, 소금을 1:1 비율로 섞어 뿌린 후
헝구면 손쉽게 살균 가능하다



세제 활용 시 뜨거운 물로
깨끗하게 씻어 잘 말려 건조시켜야 한다

칼 · 수저 · 포크



냄비에 칼, 수저, 포크,
레몬껍질, 달걀껍질을 넣고
15분간 삶아 소독한다

코팅 프라이팬



음식물이 눌러붙어 세척이 어려운 경우
굵은 소금을 골고루 뿌리고
2~3분 가열한 뒤 키친타월로 닦아낸다



세척 후 **약한 불로 기름 코팅**을 해준다

세균 증식이 쉬우므로
자주 교체해요!

행주

끓는 물에 삶은 뒤 빨랫줄에 널어
완전히 말리는 것이 좋다



세탁 후 젖은 상태로
전자레인지에 8분 이상 가열해도
살균효과를 볼 수 있다



수세미



설거지 후 **살균 기능이 있는 세제**로
비벼 빨아 헹군 뒤 뜨거운 물을 부어
다시 헹군 후 통풍이 잘되는 곳에 말려야 한다



철 수세미의 경우 **식초, 베이킹소다**를
넣은 물에 삶으면 소독 가능하다