

# ＼ キッチン ！

## 三角コーナー／ゴミ受け



### ニオイの原因もバイ菌！

調理カスが流されるゴミ受けや排水口はバイ菌がいっぱい！気になるヌメリやニオイもこのバイ菌が原因です。放っておくと、どんどんバイ菌が繁殖してしまいます。

**3STEP**  
かけて 2～3分 おいて 流すだけ！  
こする必要はありません



ゴム手袋をつけて、排水口の受けカゴは引き出して、ドメスト ホワイト＆クリーンの原液をカゴ全体に直接軽く1押し（約10ml）かけます。排水パイプには、ドメスト パイププロがお勧めです。



2～3分置いた後に、こすらずに水で洗い流します。

## キッチン小物・ふきん



### 食べ物と直接接触するから除菌は必須！

まな板に包丁など、食べ物に直接触れるキッチンの小物は、特にバイ菌が気になるところ。ニオイやヌメリが気になったら、すでにバイ菌が繁殖しているかもしれません。ふきんもこまめに除菌しましょう。

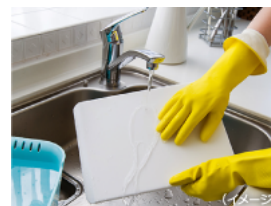
**薄め液でつけおき除菌！**



ゴム手袋をつけて、水1リットルにドメスト ホワイト＆クリーン1押し程度（約10ml）を入れて薄め液を作ります。



まな板やふきんなどを薄め液に入れて約30分つけます。



流水で10秒以上洗い流します。

#### 【ご注意】

- ふきんはつけおきした後、よく（流水で10秒以上）水洗いしてから、かたく絞って干し、乾いてからご使用ください。

## 冷蔵庫



### 「温度が低いから大丈夫」は大きな間違い！

実は冷蔵庫内の温度は4～7℃で、意外にもバイ菌の繁殖には十分な温度。生肉や魚の切り身、卵、野菜についているバイ菌は生きることができるのです。食べ物の汁などの汚れをそのままにしておくと、それをエサにしてバイ菌が増えてしまいますよ。

### 薄め液でふきとり除菌！



冷蔵庫の電源を切り、中身を全部出します。各棚のトレーやケースなど、外せるものは全部外します。冷蔵庫の下の蒸発皿も忘れずに。



ゴム手袋をつけて、水1リットルにドメスト ホワイト&クリーン1押し程度（約10ml）を入れて薄め液を作ります。



薄め液にふきんを浸し、かたく絞ってふきます。

- 食べ物でひどく汚れたところは、汚れが固くなっているのだから、あらかじめ水ぶきを繰り返して汚れを落としておきましょう。
- ドアと本体のすきまについているゴムパッキンが黒ずんでいる時は、単なる汚れではなく、カビが付着していることもあります。



ゴムパッキンをはじめとして、冷蔵庫の中をくまなくふき、外したトレー類もふきます。



取っ手にもバイ菌がいっぱいいます。きちんとふいてください。



全部ふき終わったら、本製品でふいたところを、もう一度水ぶきします。



水ぶきしたところが乾いた後、元どおりに組み立ててください。

## 調理台



### 調理をするところだからこそ、バイ菌に注意！

食材を置いたり、調理中に油が飛び散ったりと、調理台は非常に汚れやすいところ。そのままにしておくと、バイ菌にとって繁殖しやすい環境を与えることになります。調理をするところだからこそ、バイ菌に注意しましょう。

### 薄め液でふきとり除菌！



ゴム手袋をつけて、水1リットルにドメスト ホワイト&クリーン1押し程度（約10ml）を入れて薄め液を作ります。



薄め液にふきんを浸し、かたく絞って調理台の上を隅々までていねいにふきます。



全部ふき終わったら、本製品でふいたところをもう一度水ぶきします。



ドメストメモ

## 野菜とお肉、どちらから切る？

まな板にはプラスチック製、木製などがあります。まな板の使用法の基本は、野菜や果物を切る側と肉や鮮魚を調理する側を分けること（または、肉・魚用と野菜用の2枚用意）です。

さて、野菜と肉は、どちらを先に切るのがいいのでしょうか？

答えは、「野菜を切ってから、肉を切る」です。この順序なら、たとえ肉にバイ菌が着いていたとしても、包丁やまな板から野菜にバイ菌を移してしまう可能性が低いのです。特に漬け物やサラダ、千切りキャベツなど、火を通さない野菜を切るときは先に済ませましょう。このようにすれば、包丁やまな板の除菌も一度で済みます。

## キッチンの床



### 掃除機では取りきれないバイ菌がいっぱい！

フローリングや、ビニール加工のクッションフロアでできたキッチンの床には、食べ物のカスや、衣服から落ちた「ハウスダスト」が付着します。これらは掃除機だけでは取りきれず、バイ菌やカビが多数住みついていることがあります。

**薄め液でふきとり除菌！**



ゴム手袋をつけて、水1リットルにドメスト ホワイト＆クリーン1押し程度（約10ml）を入れて薄め液を作ります。



薄め液に浸したふきんをかたく絞ってキッチンの奥の方からふいていき、汚れたら薄め液ですすぎます。



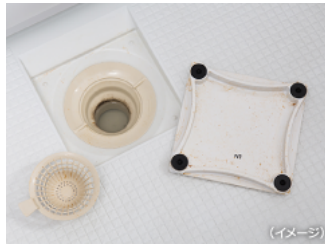
全部ふき終わったら、本製品でふいたところをもう一度水ぶきします。

### 【ご注意】

- 材質が不明なものは、目立たない部分で確認してから使用してください。

# ＼お風呂場／

## お風呂の排水口



### 石けんの残りカスがバイ菌のエサに！

髪の毛などでつまった排水口やカバーには、石けんの残りカスや身体のアカがたまり、バイ菌によるヌメリや悪臭が発生しやすくなります。また、バイ菌が、石けんの残りカスや身体のアカをエサに繁殖しているので、定期的な除菌が必要です。

3STEP

かけて

2～3分  
おいて

流すだけ！  
ごする必要はありません



ゴム手袋をつけ、排水口、排水パイプにドメスト ホワイト＆クリーンの原液を直接、軽く1～2押し（約10～20ml）かけます。



2～3分置いた後、流水で10秒以上洗い流します。

#### 【ご注意】

- 材質の種類や表面のコーティングの種類によってはダメージを与えてしまうことがあるので、浴槽には使用しないでください。
- 浴室の戸を開けたり、換気扇を回すなど、必ず換気してください。

## お風呂用具（プラスチック製のイス／桶など）



### ぬるぬるしているこの原因は？

気が付くとヌメリが気になるお風呂用具。ピンク色のヌメリなどもバイ菌が原因です。湿気の多いお風呂場はバイ菌の温床となりやすいので、こまめに除菌をしましょう。

薄め液でつけおき除菌！



大き目のバケツやタライに、桶や風呂用いすなどの洗浄したいものを入れま。次にそれらが十分浸る程度の水を入れて、その水量に応じたドメスト ホワイト＆クリーン（水1リットルにドメスト1押し：約10ml）を入れます。



30分ほど放置した後、中のものを取り出し流水で10秒以上洗い流します。

#### 【ご注意】

- プラスチック製のフタはつけおき除菌すると、内部に入り込んだ薄め液を水できれいに流しきれないことがあるので、つけおきではなくふきとりで除菌してください。
- 薄め液を捨てる際は飛び散らないようにご注意ください。



ドメストメモ

## お風呂場のイヤなニオイの原因は？

お風呂場のイヤなニオイにはいくつかの原因がありますが、排水口や目地などに繁殖したバイ菌も原因のひとつ。バイ菌は栄養分を分解する過程でイヤなニオイを発生させます。

バイ菌がいなければバイ菌が原因のニオイは発生しないので、きちんと除菌をしてバイ菌が増えないようにすることはイヤなニオイ対策にもなります。