



● 無駄なく節約 ●

ひと工夫で物持ちをよく

1 吸盤は熱湯につけて再生

便利な吸盤付きハンガーですが、長い間使用していると吸着力が弱まってきてしまいますよね。つけ直しても落ちてしまうなら吸着力を戻してみましょ



利用法

吸盤を熱湯に1～2分つけてから取り出します。するとかつての吸着力が戻るのもう何度もつけ直す必要がありません！

3 牛乳で陶器のひび割れをふさぐ

使い馴染みのある湯のみや茶碗なら、多少のひびで捨ててしまうのはためられませんよね。そんな時は牛乳で煮るのが効果的です。



利用法

牛乳を入れた鍋にひび割れた器を入れ、10～20分煮ます。牛乳のたんぱく成分がひびをしっかりとふさいでくれます。

2 乾燥剤が電子レンジでよみがえる！

せんべい缶などに入っている乾燥剤のシリカゲル。のりや乾物などを保存するのにとても便利です。シリカゲルは効果がなくなるとピンク色に変わります。



利用法

電子レンジで乾燥剤を加熱します。ピンク色がブルーになれば、また使い直せます。
※レンジでの温め過ぎには注意しましょう

4 木製のまな板は塩でキレイに！

使い心地はいいけれど、汚れが気になる木製のまな板。キレイに保ちたいけど化学薬品はなるべく使いたくない…そんな方には塩クレンザーがオススメ！



利用法

まな板に塩を適量ふり、たわしで木目に沿ってこすります。最後に水で洗い流せば新品のようによみがえります。