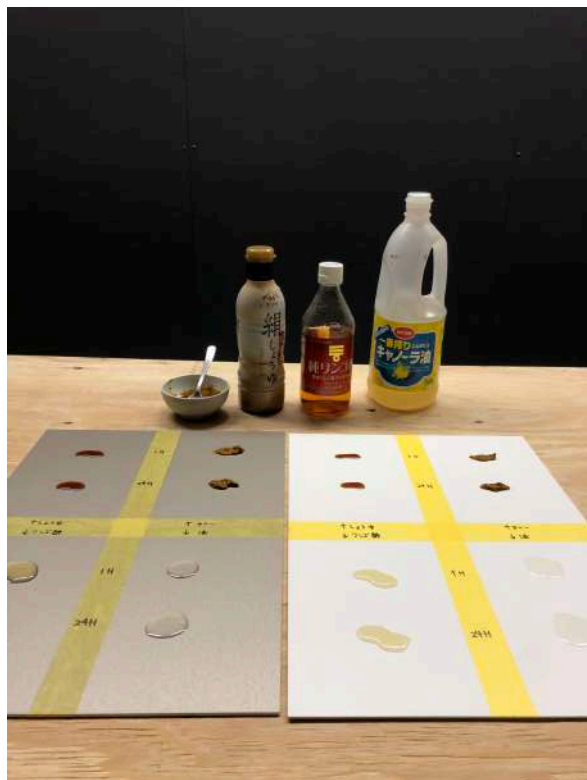
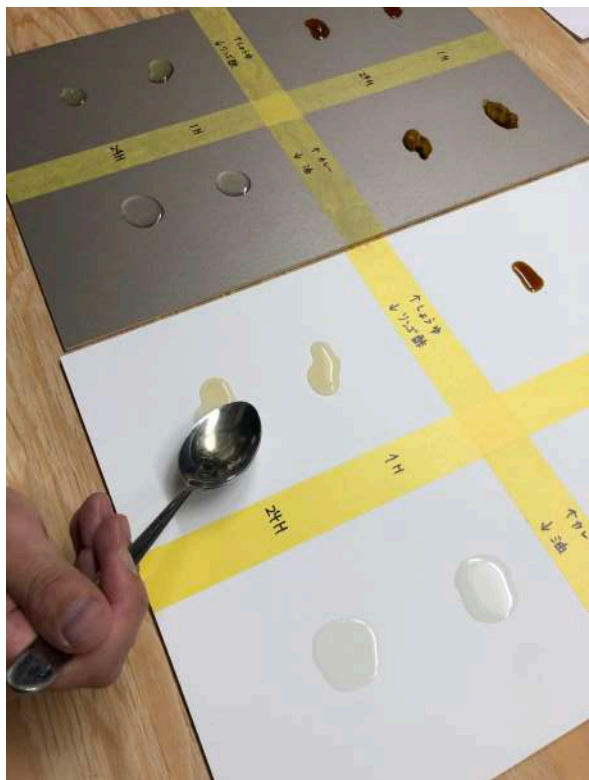
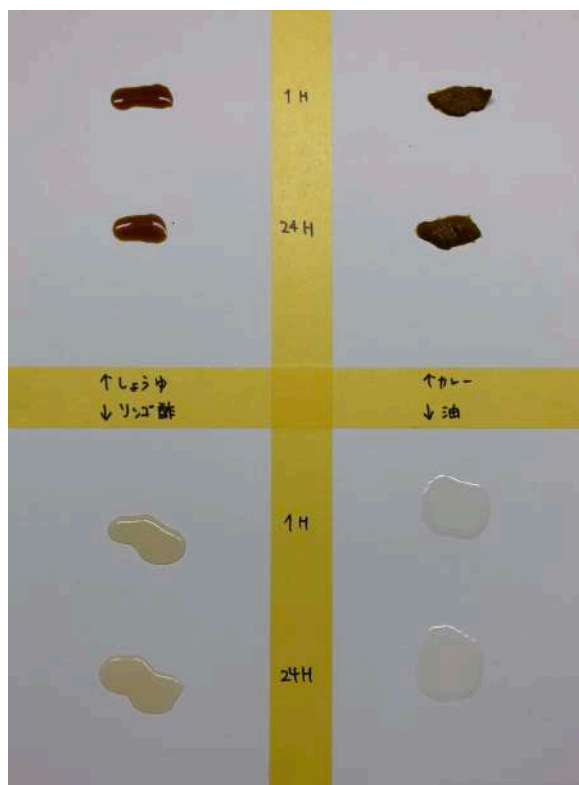
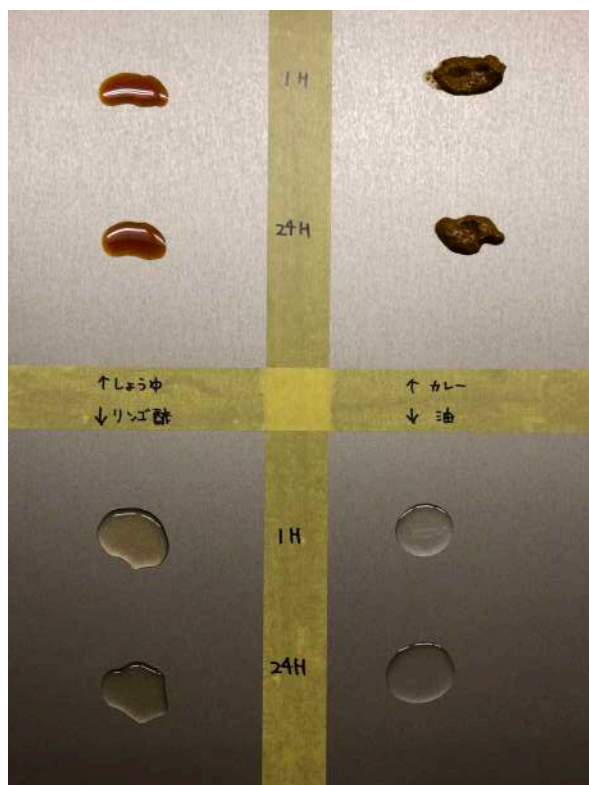


キッチンパネル汚れ落とし実験

お手入れが気になるキッチンパネル。汚れがどれくらい落ちるか実験をしてみました。



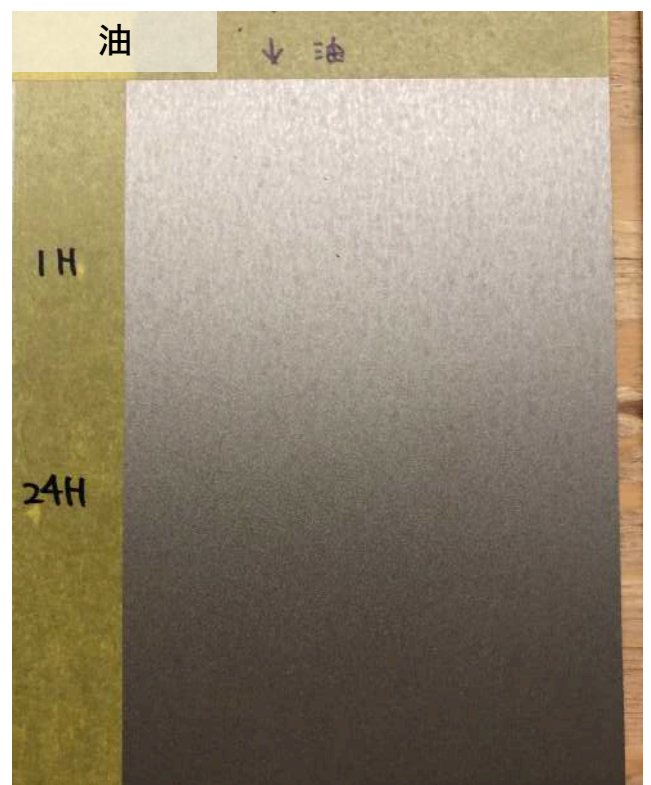
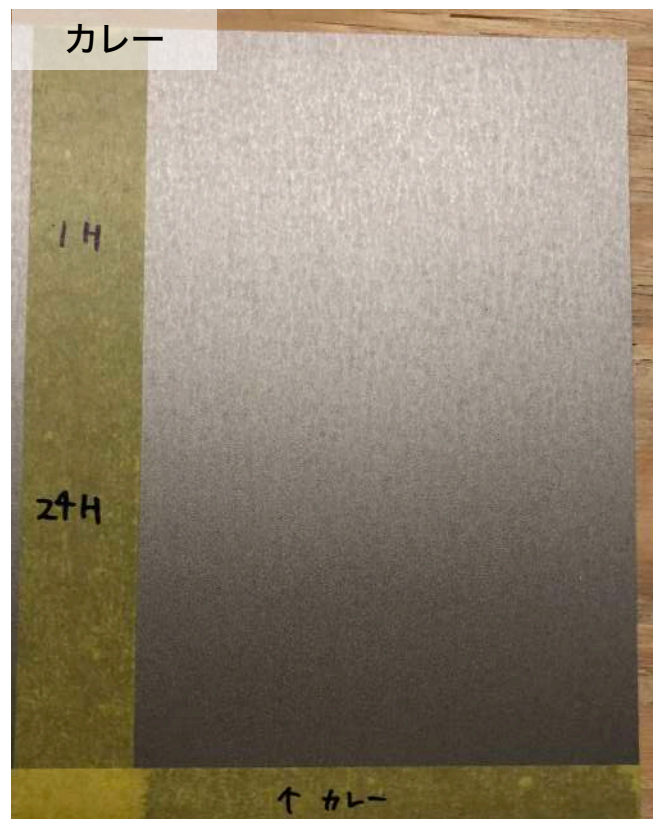
今回汚れ役に選んだものはシミになりそうな、キッチンでよく見かける調味料たち。
カレー・しょうゆ・お酢（今回はリンゴ酢）・油の4種類。



今回は1時間後に拭き取りと24時間後に拭き取りのため、それぞれ2カ所ずつ垂らしました。
カレー、大丈夫か不安に…

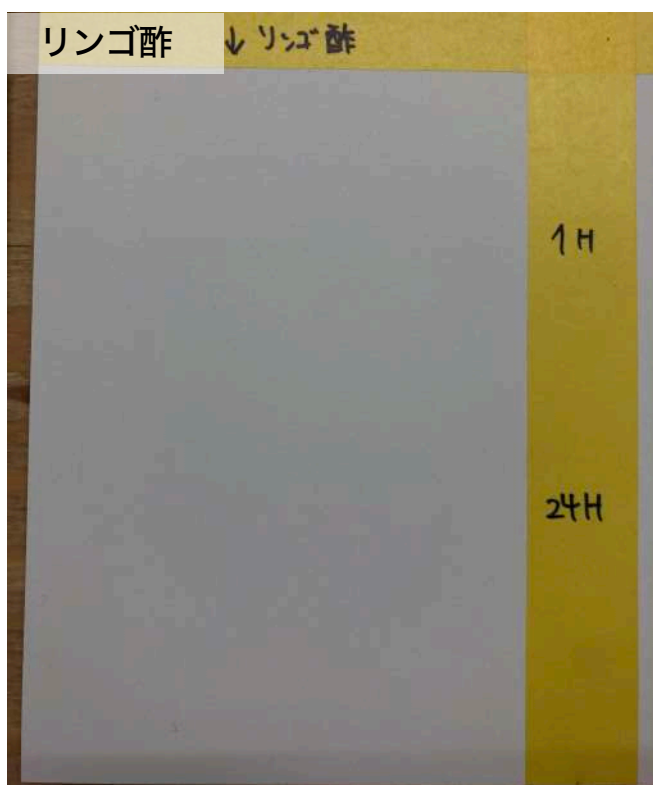
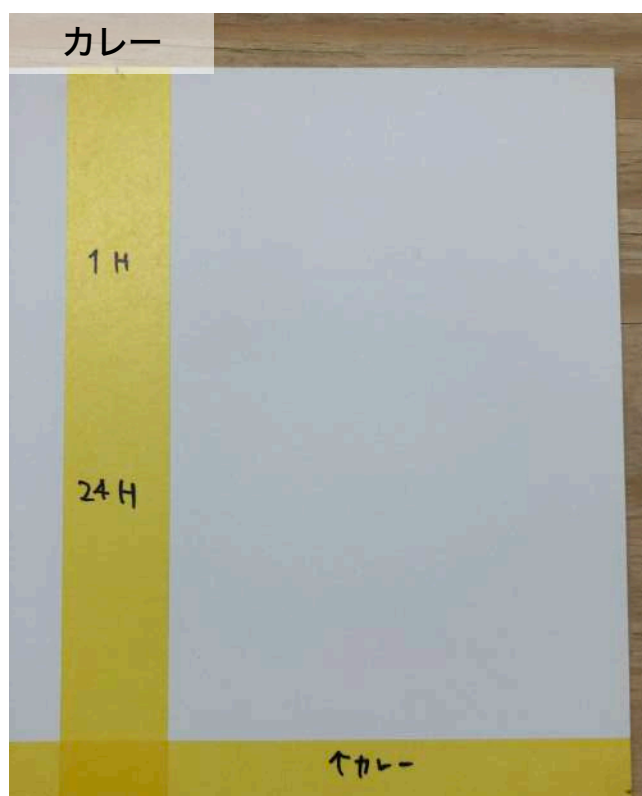
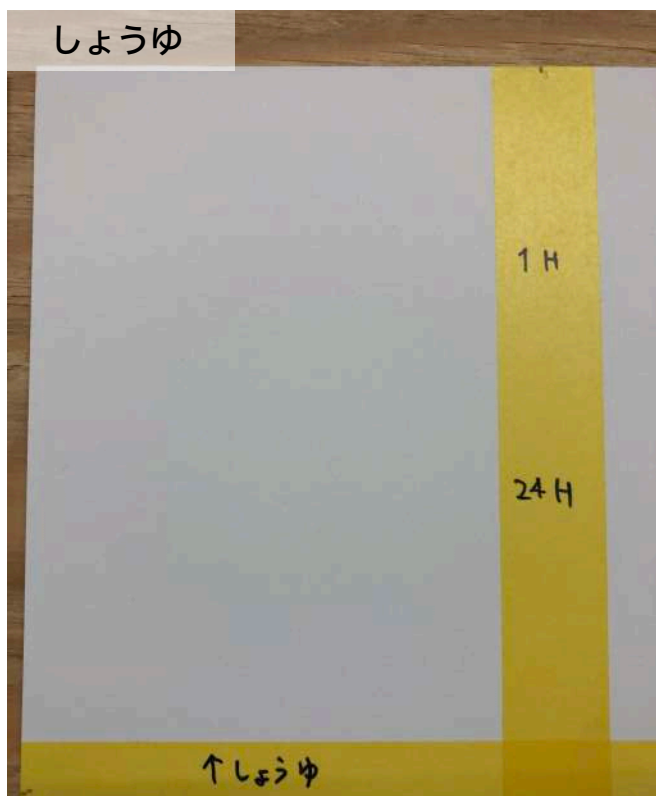
実験結果：チタンシルバー

中性洗剤を含ませた布で拭き取ると色残りは1時間後また24時間後でもありませんでした。心配していたカレーも大丈夫でした！



実験結果：マットホワイト

汚れが気になるホワイトですが、こちらにも中性洗剤を含ませた布で拭き取ると1時間放置は全く汚れ残りなし。24時間放置も残っていません！ただカレーは24時間放置後の部分が言われてみれば黄色い気もする…しかしさらに翌日経ってあらためて見てみると、汚れ残りは感じませんでした。いずれにせよ、液体は時間が経つと、硬化して拭き取り難くなりますので、早めに拭き取ることが何よりかと思いました。



実験結果：マットグレー

追加色のグレー、こちらも同じく醤油・カレー・酢・油で試してみました。1 時間後は水でもさっと拭き取れる状況。24 時間後は中性洗剤を少し含ませたウェスで拭いてみました。カレーに若干黄色残りを感じたため、キッチン用漂白剤を薄めたものを 2 分ほどおいた後に拭き取ったところ、色残りはなくなりました。

