



「くらしに大活躍！あなたもレッツ♪重曹博士」



◎重曹をつかってみよう◎ ～お掃除編～

「酸を中和する作用」を活かして、お鍋の
焦げつきを落としましょう♪

【用意するもの】

- ・重曹（掃除用） ・スポンジ
- ・水 ・焦げ付いた鍋 ・鍋のふた



★1 鍋に水（1ℓ）と大さじ1杯の
重曹を入れます。



★2 ふたをして弱火にかけ10分
ほど加熱し、沸騰させます。



★3 ふたを外し冷ました後、スポンジ
を使って汚れをこすり落とします。



★4 重曹が残らないよう、水で
しっかりとすすいで仕上げます。



（洗浄前）



（洗浄後）

★5 見事ピカピカになりました♪

★注意！！★

- ・必ず沸騰前に重曹をいれましょう！
- ・やけどや吹きこぼれに注意！
- ・アルミ素材やテフロンのは行わないで
ください！