

コゲつきお鍋をピカピカにする方法

お鍋が焦げると大変です、頑固な汚れになってしまって、ついあきらめていませんか？
カンタン、スッキリなこの方法！ぜひお試しになって下さい。

使うのはコシ！
普段は捨ててしまう玉ネギの薄皮！！



- 焦げついてしまったお鍋には、タマネギの薄皮を入れてグツグツ。煮た後にスポンジでこすれば、見事に元通り。
- 傷つき易いホーローのお鍋もスポンジでこするだけなので心配ご無用。
- タマネギって、ケッコウ常備野菜ですよ？お鍋を焦がしてしまたら薄皮をはいで試してみてください！意外な効果に感激です。



「水まわり工房」加盟店は
クリナップが推薦する
安心してリフォームを
相談できるショップ店です。

弊社は、クリナップのリフォーム
「水まわり工房」加盟店です。

株式会社 三牧建設工業

菊池市七城町甲佐町5-1
TEL 0968-25-1272