



あうんの呼吸

あうんの呼吸とは、気持ちが一致していること、心の通じ合った関係という意味から、お客様とスタッフで心をつなげて、ご満足いただける住みよい家作りをしていくという気持ちを込めました。

<今月のトピック>

☆リフォーム施行例

☆レンジフードの汚れを落とすには

☆今日のおやつレシピ

平成29年3月号

あうん工房

902-0066

沖縄県那覇市大道90-4

通話料無料の
フリーダイヤル

ナフノ ヨイ コウジ
0120-72-4152

リフォーム施行例

BEFORE



AFTER



AFTER



A邸の2階部分の増改築工事の施工例をご紹介します。
ベランダ部分を増築し、リビングスペースを広くし、洗面、シャワー室を確保しました。
内階段でしか2階へ行けなかったのですが、外階段を作り、2世帯住宅へ変更しました。

BEFORE



AFTER



AFTER



子供部屋を半分はキッチンスペースにし、半分は、個室に変更しました。
キッチン前のリビングは増築し、ウッドデッキにつながっていることで
解放感のある明るいお部屋になりました。
洗面、シャワー室も増築しています。

人気の対面キッチン♪
L字キッチンでスペースを有効に使っています。



換気扇フィルターのギトギト油ほこり汚れをスッキリ落とす方法

長年掃除していなかったキッチンの換気扇フィルター。

油とほこりがこびりついてギトギトすごい状態に・・・。

そこで、お湯につけて、中性洗剤を使ってゴシゴシこすってみたのですが、フィルターの網目を汚れが行ったり来たりするだけで、悪戦苦闘の末、結局、汚れは落ちず、一旦、あきらめた昨年の年末大掃除。

どうにかして、スッキリ落ちる方法ないかな～と探していて雑誌で見たこの方法。

それが、とろとろ石鹸なのです。

これをフィルターに塗って放置、使い古しの歯ブラシでゴシゴシして、お湯で洗い流したらな～んと！楽々スッキリきれいになりましたので、今回は、ご紹介したいと思います♪

～おすすめ☆とろとろ石鹸～

用意するもの

- ・タッパー（大きめの容器が混ぜやすいです）
- ・粉せっけん（洗濯用の合成洗剤ではなく「せっけん」と表示しているもの）
- ・お湯（40～60℃ 1リットル）



作り方

1. タッパーなどの容器に粉せっけんをコップ1杯ほど入れます。
2. お湯を1リットル用意します。
最初にお湯を少し加えて練るような感じで混ぜていきます。
様子を見ながらお湯を容器に注いでいきます。
少し硬ければ混ぜながらお湯を足していきます。
トロトロになればOKです。
3. ふたを閉めずにそのまま3時間くらい放置します。
冷めたら、とろとろ石鹸のできあがりです

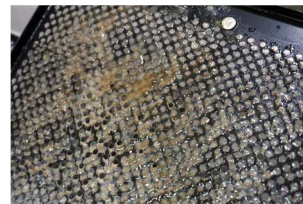


とろとろしているのが、石鹸が流れ落ちにくく、汚れにとどまってくれるのがポイントです！

1. レンジフードフィルターにとろとろ石鹸を塗りこむようにつけ、しばらく放置します。



2. しばらくすると汚れがやわらかくなり、浮き上がってくるようにポロポロ取れてきます。



使い古しの歯ブラシなどでこすりながら、お湯で汚れを流していくと、フィルターの網目の汚れもスッキリ落ちますよ～



きれいにした後は、メンテナンスが楽になるように使い捨てのレンジフードフィルターカバーを活用してくださいね。
100円コーナーにもあるみたいですよ。

ダマができてトロミにバラつきがでて汚れを落とす効果に変わりはないそうです。

今回は、換気扇フィルターの掃除をしましたが、網戸やのガスコンロの油汚れなどいろいろな場所のお掃除に使えるそうです。

普通の洗濯洗剤よりお値段は少し高めですが、水で薄めて作るので何回も使えて、結果はお得かな～と思います。

石鹸なので、他の強い洗剤に比べると肌荒れもしにくいし、何よりエコです。

活用してみてください。おすすめで～す♪

～今日のおやつ～ チョコチップマフィン

材料

- ・板チョコレート 1枚
- ・薄力粉 100g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・無塩バター 50g
- ・さとう 70g
- ・卵 1個
- ・バニラエッセンス 少々



下準備

- ・チョコは約7mmの角切り
- ・粉類は合わせてふるっておく
- ・バターは室温に戻す
- ・オーブンは180℃に予熱しておく

作り方

1. やわらかくしたバターをボウルに入れ、泡だて器でクリーム状にし、砂糖、卵を加えその都度よく混ぜる。
2. ふるった粉類の半量を1に加え、粉っぽさがなくなるまでゴムベラで混ぜ合わせる。そこに牛乳の半量を加え混ぜる。
残りの粉類と牛乳を加え混ぜ合わせたら、バニラエッセンス、チョコを加えてひと混ぜする。
3. マフィンカップに生地を入れて180℃のオーブンで20分焼く

＊チョコの代わりに果実入りグラノーラを入れても美味しかったですよ～♪