

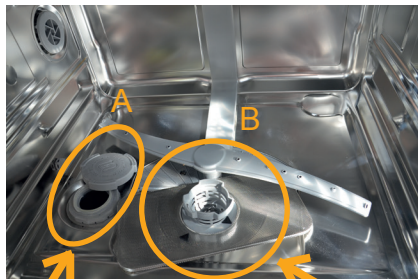
# 食洗機

どうやって使うの？

「食洗機の使い方が分からないので、あるけど使用せず、手で洗っています」という声を耳にします。使い慣れると、手間も時間もかからず、食後にゆっくりできます。忙しいときにも、まとめて洗えるので、らくちんです。文明の利器を利用して、浮かした時間でベルギーをエンジョイしましょう！

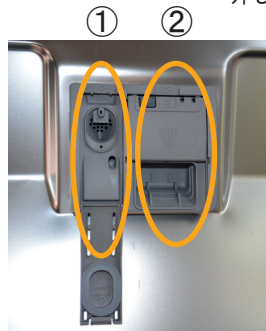


こちらの食器洗浄機(以下、食洗機)は大きいので、1日分の食器を夜一度に洗うというのが一般的な食洗機の使い方です。したがって、乾燥しているベルギーでは、使った食器をそのまま食洗機に入れておくと、残った食品が乾燥でこびりつき、取れにくくなります。そこで、使った食器には軽く水をかけて乾燥しにくくしてから、食洗機に入れましょう。残った食品もきれいに取り除いたほうが、食洗機に食品が残らず、食器がきれいになります。



塩を入れるところ

この部分に残った食品がたまるので、定期的に取り外して洗浄する。



①にリンス(液体)、②に洗剤(粉、固形など)を入れる。

ドアの内側

食器用洗浄剤

食洗機用清掃剤



食洗機に入れられる食器は、陶磁器、高温に耐えられるプラスチック製品、ステンレスなどです。木製の食器は入れられません。プラスチック製品に食洗機のイラストがついている場合は、食洗機に入れても大丈夫ですが、物(特にプラスチック保存容器のふた)によっては変形します。また、高水圧で水が出るため、食器同士がぶつかってしまい、欠けたり割れたりします。少々の動きでも割れないように気をつけて食器を並べ、高価なクリスタルガラス食器や銀製品は、避けたほうが無難です。

食器を入れて洗う前に、洗剤(②に入れる)とともに硬水を軟水に代えるための塩(Aに入れる)、仕上げ剤として透明に輝くようにするためのリンス(①に入れる)を忘れずに入れましょう。但し、All in oneの洗剤を使用する場合は、不要です。軟水にする機械を入れて、家内の水が軟水になっている場合は、塩を加える必要はありません。反対に硬水のまま塩を入れずに使用すると、食洗機に石灰がたまり、食器が汚くなるだけでなく、食洗機の内部も白くなってきます。この場合は、食洗機を洗う薬(写真下右)だけを入れて機械を回すときれいに掃除してくれます。

食洗機を回すと2~3時間かけて洗浄し、乾燥してくれます。乾燥後、電気が切れてもそのまましばらく置いておいたほうが、しっかり乾燥します。プラスチック容器は、いくら乾燥させても、必ず水滴が残っています。他の食器に水がかからないように取り出し、布巾で水分をふき取りましょう。

日本食器などは、水滴がたまり乾燥しません。毎回布巾で水分をふき取ってください。

食洗機用の洗剤(写真下左)は、一般の洗浄洗剤とは異なります。All in oneと書かれた必要剤を一つにした商品も販売されています。買い忘れや使いきりでなくなると、台所用洗剤(中性洗剤)を入れると、ものすごい泡が発生します。くれぐれも一般の洗浄洗剤は使わないように注意しましょう。

食洗機内の排水部分(B)を掃除して、食品やたまったかすなどを取り除き、きれいな状態で食器を洗うようにしましょう。

パーティーなどでいつもより多い人数の後片付けには、とても便利な食洗機です。一度使うと時間を節約できるし、使う水の量も少なくなります。一石二鳥とは、このことですね。是非、ご利用ください。