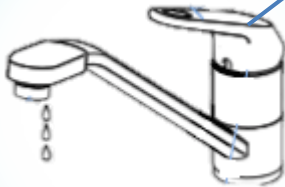


サクラライフ DAY リフォーム 水栓のトラブルはありませんか? ～水栓交換～

水栓は毎日使用するものなので、作動部やパッキンの劣化により水漏れすることもあります。蛇口は故障しやすいものなのです。細かく掃除することによって解決することもあります。それでも調子が悪い時には交換をおススメいたします

水の出が悪い
水がきれいに出ない

レバーハンドルが
汚れた・壊れた



レバーハンドルを
閉めても吐水口から
水が止まらない。

ご相談などございましたら
0120-230-539までお問合せくださいね。

サクノスケの 雨の日の内見 不動産講座



せっかくの内見なのに雨なんて・・・と
がっかりしないでください！雨の日の
内見も非常に重要です。
土地の水はけ具合や雨音など大切な
ことが分かるからです。近所に水路や川などあれば、
そこもチェックしてみた方がいいです。

雨だけでなく、晴れた日もチェックしましょうね。
あと昼と夜、平日と休日もチェックすると完璧です。
家の中に入らなくても、その周辺をお散歩がてら
歩いてみるだけでも分かりますよ。



干し野菜を作ってみよう♪



干し野菜は買って食べても美味しいですが、少し
手間をかけて自分で作ると色々バリエーションが
広がってさらに充実した食卓を作ることができますよ。

野菜は天日干しにすることで、栄養や旨味がUPされてさらに美味しく
なります。基本的にどんな野菜でもできます。

しかしレタスやもやしなどの水分が多くて、痛みやすいものは
避けた方がいいようです。



①野菜をCUT

洗ってから皮をむかずに使いたい料理に
合わせて野菜をCUTします。千切りや薄切り、
厚切りとお好みで・・・

玉ねぎやトマト、きゅうりなど水分多めの
野菜は、切ってからペーパーなどで水分を
よく吸い取った方がいいです。

②野菜を干す

通気性のよい竹ざるや野菜干しネットなどに
重ならないように乗せて、日当たりがよいところで
乾燥させます。

半干しなら3時間ぐらいから半日。しっかりと
乾燥させたい場合は1～2日。(夕方ぐらいまでには
1回室内にしまう)干せば完成!

野菜を干すネットは100均でも売っていますし、安くてまとめ買いした野菜とか傷みやすいきのこ類などは
干してから保管すると長持ちしますよ。といっても永久ではなく半干しだったら冷蔵庫で5日ほど、
冷凍庫ではしっかりと乾燥したものだったら1ヶ月ほどで食べきってくださいね。