

家電大好き

コードレスクリーナー

来月バタバタしないように
早めに用意したいわ!



コードレス=充電電池を使用

コードレスは邪魔なコードが無いだけで、壊れない限り充電さえしていれば永遠に使えると思いませんか? 充電電池には寿命があり、使用時間がだんだんと短くなります。充電電池の交換をすれば、また使えるようになりますが、メーカーにより交換方法が違うので購入時に確認を!

ちょっと掃除機を使いたい時に便利なコードレスクリーナー。メインで使用しても良いくらいに進化しています。種類も豊富、それぞれ良さがあるけど決められない...そんな時は下のポイントのチェックを!

- メインに使いたい場所(方法)にあっているか
- 本体+充電スタンド(意外に大きい)の設置場所
- 充電時間と使用可能時間、ゴミの容量
- ゴミの捨て方、ゴミカップ掃除の簡単さ
- 使用する時の重さ

上記のチェックポイントで自分のライフスタイルにあった機種を選び、実際に店頭でデモ機を使用して決めることをおすすめします。コードレスタイプに求めることは“簡単”ですよ。



かんたんレシピ

秋の果物をデザートだけでなく、メインディッシュにしてみませんか? リンゴのポリフェノールやペクチンが体によいことはよく知られていますね。キウイも食物繊維やビタミン・ミネラルがとても豊富な果物です。

リンゴの肉巻きキウイソース



材料

(2~3人分)

- 豚ローススライス 12枚
- リンゴ 中1個
- 塩・こしょう ひとつまみ
- オリーブ油 適宜
- (ソース)
- キウイ(グリーン) 2個
- はちみつ 小さじ1
- オリーブ油 小さじ1

- ①リンゴをよく洗って、皮つきのまま12等分して種部分を取り除く。リンゴに豚ロース肉を巻き、塩・こしょうをしておく。
- ②ソースを作る。キウイ1個はミキサーでピューレ状にする。残りのキウイは5mm角にカットし、はちみつとオリーブ油で混ぜる。
- ③オリーブ油をひいたフライパンに①を並べ入れ、中火で両面に焼き目を付けながら蒸し焼きにする。
- ④お皿にピューレ状のキウイソースを敷き、その上にリンゴの肉巻きをのせる。カットしたキウイソースをかけて完成。

Easy Craft

書類や紙類を挟んで使う、クリアフォルダ。A4サイズを入れるにはバッグが小さい...そんな時に使えるB6サイズ(約19.2×13.8cm)の便利な使い方のご紹介です。



■ マスキングテープを貼って

マスキングテープをそのまま持ち歩くにはかさばりますよね。B6サイズのフォルダに色々な長さに切ったテープを貼り付け、ておくと、さっと使い便利です。



■ 2枚を使ってマイサイズフォルダ

左の図のように、フォルダ2枚をスライドできるようにセットすれば、封筒や、振込み用紙、チケットなどを折らずに収納できます。マスキングテープで重なり部分を半分だけ留めると、合計3つの収納部分が出来ますよ。



■ ノートに貼ってポケットを作る

B5サイズノートの表紙の裏にマスキングテープで貼り、ポケットを作っておくと便利です。気になったリーフレットや名刺、切手などを収納できます。フォルダの表には必要な分だけの付箋などを貼れるので便利です。

本物探し

見慣れたベルマークですが、どこか違っているものがあります。さて本物はどれでしょう? 番号で教えてください。

1 2 3

