

～知っていると役立つお手入れのしかた フローリング編～

♡ いつまでも、美しい木の床で暮らすために・・・。

フローリングって意外とナイフ、いつの間にか傷がついていたり、ひび割れたり、変質したりと、悲しいかな、一度傷ついてしまったフローリングは元にはなかなか戻りません。そこで、日常のお手入れや、簡単な傷の補修の仕方をまとめてみました。参考にして頂ければ幸いです。

お手入れの仕方

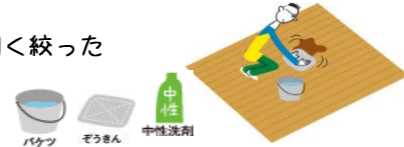
日常)フローリングの日頃のお手入れ

お掃除の第一歩は、から拭きで床表面の汚れを落とすこと。



日常)汚れが目立ったら

ひどい汚れには固く絞った



半年～1年)上手なワックス掛け(ツヤを与え、傷と汚れから守る！)

step1: まずは汚れを落としましょう。



step2: ワックスは水性を使いましょう。



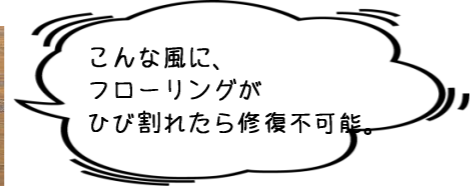
step3: 木目に沿って部屋の隅から均一に薄く塗りましょう。



step4: 換気をして完全に乾かしましょう。

フローリングのひび割れを防ぐには・・・

ひび割れ、その原因と対策を知ろう！→



ひび割れは、湿度や温度変化による床材の伸縮によって起こります。温風などを直接床に当てないようにし、床に水分がかからないようにしてください。

●温風ヒーター

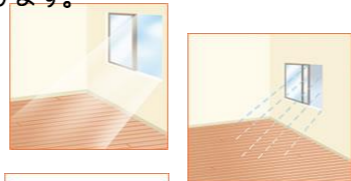
温風ヒーターの温風が床表面に直接当たらないようにしてください。温風ヒーターを使用する場合は、マットを敷くなどしてひび割れ予防をしてください。

●電気カーペット

電気カーペットに対応していない床の場合は、床表面に断熱性のあるシートを敷くなどして熱をやわらげてください。なお、シートを敷いた場合でもひび割れなどが起こるおそれがあります。

●直射日光

窓からの直射日光が長時間、床表面に当たると、日焼けやひび割れのおそれがあります。カーテンなどで直射日光をできるだけ遮ってください。



●水ぬれ

窓や縁側などからの雨水の吹き込みにご注意ください。濡れたまま放置しますと、ひび割れ・塗膜の白化・膨れなどの原因になります。すぐに拭き取ってください。

●エアコン

エアコンや強制排気型の暖房装置などを連続運転する場合、加湿器などで湿度を調整してください。望ましい湿度は45～70%です。

簡単な傷補修の仕方

①補修カ所の清掃



傷口のバリはカッターなどで削ります。

②傷を埋める



床と同色のハードスティックをホットナイフで溶かして少し盛り上がる程度までキズに流し込みます。固まっていることを確認してください。(約1分)

③傷を平にする



余分に付いたハードスティックをゴシゴシスクレーパーで擦って補修面を平らにします。

④木目を描く



必要に応じてアートマーカーで木目を描き足してください。



ナイロンパットを使って傷口を軽く擦る。



透明色のハードスティックをホットナイフで溶かして少し盛り上がる程度までキズに流し込みます。固まっていることを確認してください。(約1分)



補修グッズのご紹介

小さなキズなら、市販の色づけペンや補修用クレヨンでキズを目立たなくすることができます。

■比較的キズの浅い場合は・・・色づけペンなど

キズ部分に周辺の床面と同じ色を塗ることによって、キズを目立たなくさせます。

■比較的キズの深い場合は・・・補修用クレヨンなど

キズ部分に補修用クレヨンを埋めることによって、キズを目立たなくさせます。



使用する道具

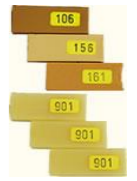
ホットナイフ

ハードスティックを充填するための電池コテ ※単三電池×2本は別売りです。



ハードスティック

凹みキズ、えぐれキズの補修に使う充填材。ホットナイフを使ってキズに流し込みます。



床補修セット

[セット内容]
・ホットナイフ×1 (単三電池×2本別売)
・ゴシゴシスクレーパー×1
・ハードスティック×4本 (汎用色/基本色)
・ミニヘラ×1

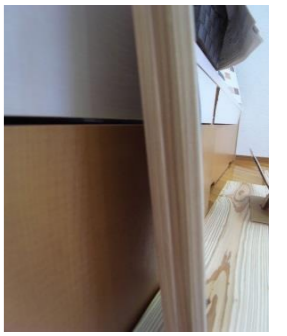


スペシャルフィラーズアプリケーション

[セット内容]
・サンディング&ポリッシングクロス
・ナイロンパット



■あいあい・お勧めフローリング■



お店にあります。

天然無垢の床、踏み心地を確かめに来ませんか？

木のぬくもりがじわっと、足から体に伝わり、癒されますよ！

6帖/¥105,000

施工費込



きなこチョコクッキー

材料(15枚分)

- ・バター(有塩) 40g
- ・さとう 30g
- ・卵黄 40g
- ・牛乳 大2
- ・板チョコ 1/2枚
- ・薄力粉 80g
- ・きなこ 40g



①卵黄、バターは室温に戻し、板チョコは好みの大きさにきざみ、オーブンを170℃に予熱。

②バターとさとうを泡立て器でよく混ぜ、卵黄を混ぜたらふるった④を加えてさっくりと混ぜる。牛乳を加え、粉っぽさの残る程度に混ぜる。



③①のチョコを加え、さっくり合わせたら好みの大きさに成型して170℃のオーブンで25分焼く。

Health Point..

きなこで香ばしさをプラスした、さくさくとした食感がいいクッキーです。さとう・バター控えめなレシピはいかがですか。