



鉄の良さを存分に引き出す 「着脱ハンドル式」 鉄だから出せる美味しさ！

魚焼きグリルやオーブンでの調理も可能

アツアツの美味しさをそのまま食卓へ

場所をとらずにコンパクトに収納！

ハンドルは
ワンタッチで
着脱可能！



「魚焼きグリル」や「オーブン」を使って、料理をもっと楽しもう！

耐熱温度の高い鉄製だから焼物料理に最適。ガスコンロ・IHクッキングヒーターだけでなく、ハンドルが外せるのでオーブンや魚焼きグリルにも使えて料理の幅が広がります。オーブンや魚焼きグリルは、料理の表面をカリッと仕上げてください。汚れるからあまり使いたくない・・・という声もありますが、フライパンの上で焼くので、お手入れもカンタンです。



魚焼きグリルに入れます



ハンドルを外して調理



ハンドルを付けて取り出し

鉄の性質

●鉄製品の良いところ ～ 耐久性が高く、長く使える！

ふっ素樹脂加工のフライパンや銅は、表面加工がはがれたら焦げ付きやすくなりますが、鉄製品は使い込むほどに油なじみが良くなり、焦げ付きにくい道具へと成長します。サビや焦げが付いても、取り除いて油ならしを行えば、また元のように繰り返し使用できます。基本的な使い方さえ守ってれば使い込むほどに油がなじみ、何年にも渡り使用できます。金属ヘラも安心して使えます。

●鉄はサビやすい金属です

ステンレスやふっ素樹脂加工製品と違い、鉄はサビやすい金属です。鉄製品がサビるのは、鉄製品に水・塩・酸が付着している事で発生します。

●表面塗装について

鉄製品は流通段階でのサビ防止のため表面にシリコン樹脂塗装を施してあります。ご使用を重ねるうちに塗装は徐々に剥離・磨耗していき、永久に付着しているものではありません。シリコン樹脂塗装は、食品衛生法に適合したものを使用しています。安心して使用してください。

※塗装がはがれても不良ではありませんので、そのまま使用してかまいません。気になる場合は、たわし等を使いどんだんはがしてご使用ください。鉄の地肌が現れ、油がなじんできます。

●煮る・茹でる調理はおすすめできません

煮る・茹でる調理をすると、鉄製品の表面になじんだ油の膜が熱湯でとれてしまい、サビやすくなりますのでおすすめできません。ご使用になる場合は、調理が終わったら鉄製品が温かいうちに洗ってよく乾かし、油を薄く塗ってください。

●焦げ付きの原因

鉄製品はふっ素樹脂加工製品と違い、ご使用方法を間違えますと焦げ付きします。以下を参照し、焦げ付きにくく扱いやすい道具に育てましょう。

- ①「油ならし」が不十分 (P2参照)
- ②調理時の油が足りていない (P3参照)
- ③火力が強すぎる (P3参照)
- ④お手入れせずに放置した (P3参照)
- ⑤洗剤で洗ってしまった (P3参照)
- ⑥焦げを落としきれしていない (P3参照)

●加熱時間は目安として使用してください。
●フライパンのサイズによって、材料の分量を調整してください。

ご使用前に

●この鉄製品は「から焼き※1」をしなくても、すぐにご使用できますが、以下の「油ならし※2」を行いますと、より焦げ付きにくくなります。

●製造上、内面は細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取ってください。

※鉄製品は油がなじんでいくと焦げ付きにくくなります。

※金気が気になる場合は、野菜くずを炒めてください。鉄特有の臭いがとれます。

■油ならしの方法

- ①中火で2～3分加熱し、完全に水気がとんだ事を確認します。
- ②火を止めて、多めの油(1/2～1カップ)を入れます。
- ③弱火で3分程度加熱します。
(この3分間油の膜を作る大事な時間)
- ④火を止めて、余分な油をオイルポット等に戻します。
- ⑤キッチンペーパー等を使い、刷り込むように拭き取ります。

(熱いのでヤケドに注意してください)

※1 … 表面のサビ防止のための塗装を焼いて落とす事です。

※2 … 表面に油をなじませ、薄い油の膜を作り、焦げ付きにくくする事です。

焦げ付きの原因①
「油ならし」が不十分
使い始めは特に油が十分なじんでいないので、しっかりと「油ならし」をしてから使いましょう。