

ご使用方法

鉄製品を上手に使いこなしている人達が調理の前に必ず行っているのが「油返し」という作業です。焦げ付きにくく調理できますので必ず行ってください。
※全体の温度を均一にする事と、表面に油をしっかりなじませる事が目的で、上手に使うための大切な作業です。

■油返しの方法

- ①中火で加熱します。
 - ②多めの油(大さじ3程度)を入れ、弱火で3分程度加熱し、十分に油をなじませます。
 - ③火を止めて、余分な油をオイルポット等に戻します。(フチに付いた油は拭き取ってください)
 - ④その後、必要な量の油(小さじ1/2~1程度)を入れて調理を始めます。
- ※コツは、鉄製品を十分に温める事。煙が出る寸前位です。
※煙が出るまで熱すると油が傷むのでおすすめできません。

焦げ付きの原因② 調理時の油が足りていない

今まで、ふっ素樹脂加工のフライパン等を使っていて、今回、初めて鉄デビューした方は油の量を控えてしまう傾向があるようです。使い始めは特に油がなじんでないので、少し多めの油で調理し、徐々に慣らしていきましょう。

焦げ付きの原因③ 火力が強すぎる

火力が強すぎると急激に熱くなり、食材を焼き過ぎてしまいます。調理中の火加減は、少し控えめを心掛けましょう。

△お手入れ方法

使い終わった鉄製品はすぐに洗って、水気をとばしてください。

※調理後は内容物を保存しないで、すぐに他の容器に移してください。

料理を入れたままにしておく料理の塩分や酸等によりサビ発生の原因になります。

- ①鉄製品が温かいうちに、たわしやササラ※1を使い、お湯で洗います。
- ②水気を拭き取り中火で加熱し、完全に水気をとばします。水分が付着したままですと必ずサビますので注意してください。
- ③キッチンペーパー等を使い、内側に油を刷り込むように塗ります。熱いのでヤケドに注意してください。
※水道水中の微量成分が残留し白い汚れ状に見える場合があります。人体に入っても問題ありません。
※洗剤を使うとなじんだ油が洗い流されてしまい、焦げやすサビやすくなってしまいます。
※長い間使わない時は、油を塗って湿気の少ない場所で保管しましょう。

焦げ付きの原因④ お手入れせずに放置した

調理後、お手入れせずに放置した鉄製品は残った汁や食材で焦げ付きの原因になります。食材を全部お皿に盛り付けたり、容器に移しかえ、すぐにお手入れしてください。

焦げ付きの原因⑤ 洗剤で洗ってしまった

洗剤で洗うとせっかくなじんだ油が落ちてしまいます。汚れは、「お湯+たわし」で落としてください。汚れがひどく、食器用洗剤で洗ってしまった場合には必ず中火で加熱し、水気をとばしてから「油ならし」(P2参照)を行ってください。

※1… ササラは、竹や細い木等を束ねて作られる道具で、たわしと同様に食器類の洗浄に用います。

焦げたりサビてしまったら

焦げたりサビてしまっても大丈夫! お手入れをすれば何度でも繰り返し使用できます。

※塗装はがれても心配はありません。思い切ってゴリゴリしましょう!

- ①フライパンの底を覆う位の水を入れます。
- ②中火で加熱し沸騰させ、焦げ付きを柔らかくします。
- ③スチールたわしや金属ヘラで焦げ付きを擦り落とし、洗い流します。(落ちない場合は磨き粉を使用してください)
- ④水気を拭き取り中火で加熱し、完全に水気をとばします。水分が付着したままですと必ずサビますので注意してください。
- ⑤最後に必ず「油ならし」(P2参照)を行ってください。

焦げ付きの原因⑥

焦げを落とさきれていない

一度、焦げ付いたところが何度も焦げるとい場合は、焦げが完全に取れていない可能性があります。普通に洗って取れない焦げを見つけたら次の方法で取りましょう。

△取扱上の注意

※この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。お読みになった後は必ず保管してください。
※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。

△注意 調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

△注意 ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

△注意 着脱ハンドルは本品専用です。用途以外には使用しないでください。

△注意 着脱ハンドルは移動を目的としています。

- 万一の落下を考え、着脱ハンドルを取付けたままの移動は最短でお願いします。
- 着脱ハンドルを取付けて移動する時は、固定された事を確認してからしっかりと握ってください。
- 着脱ハンドルを取付けたまま、振り回したり、急激な動作はしないでください。
- 着脱ハンドルは絶対に分解しないでください。
- フライパンを持ち上げたまま着脱ハンドルの取付け、取外しをしないでください。
- 着脱ハンドルを取付ける時は、油分、異物がない事を確認してください。
- 着脱ハンドルの着脱は安定した平らな場所で行ってください。
- 着脱ハンドルを取付けたまま調理しないでください。
- 加熱して熱くなっている本体を置く際には鍋敷き等を使用してください。
- 調理中や直後は本体が熱くなっています。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- フライパンはコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。
- 着脱ハンドルの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。
- 必要以上の空炊きをしないでください。空炊きは火災や本体の変形、ヤケドの原因になります。
- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。サビ発生の原因になりますので他の容器に移してください。
- 本体の表面で材料を刻んだりする事は避けてください。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- オーブンで使用する時は着脱ハンドルを外してください。破損の原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。
- 効率良く加熱して頂くために、フライパンの底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。