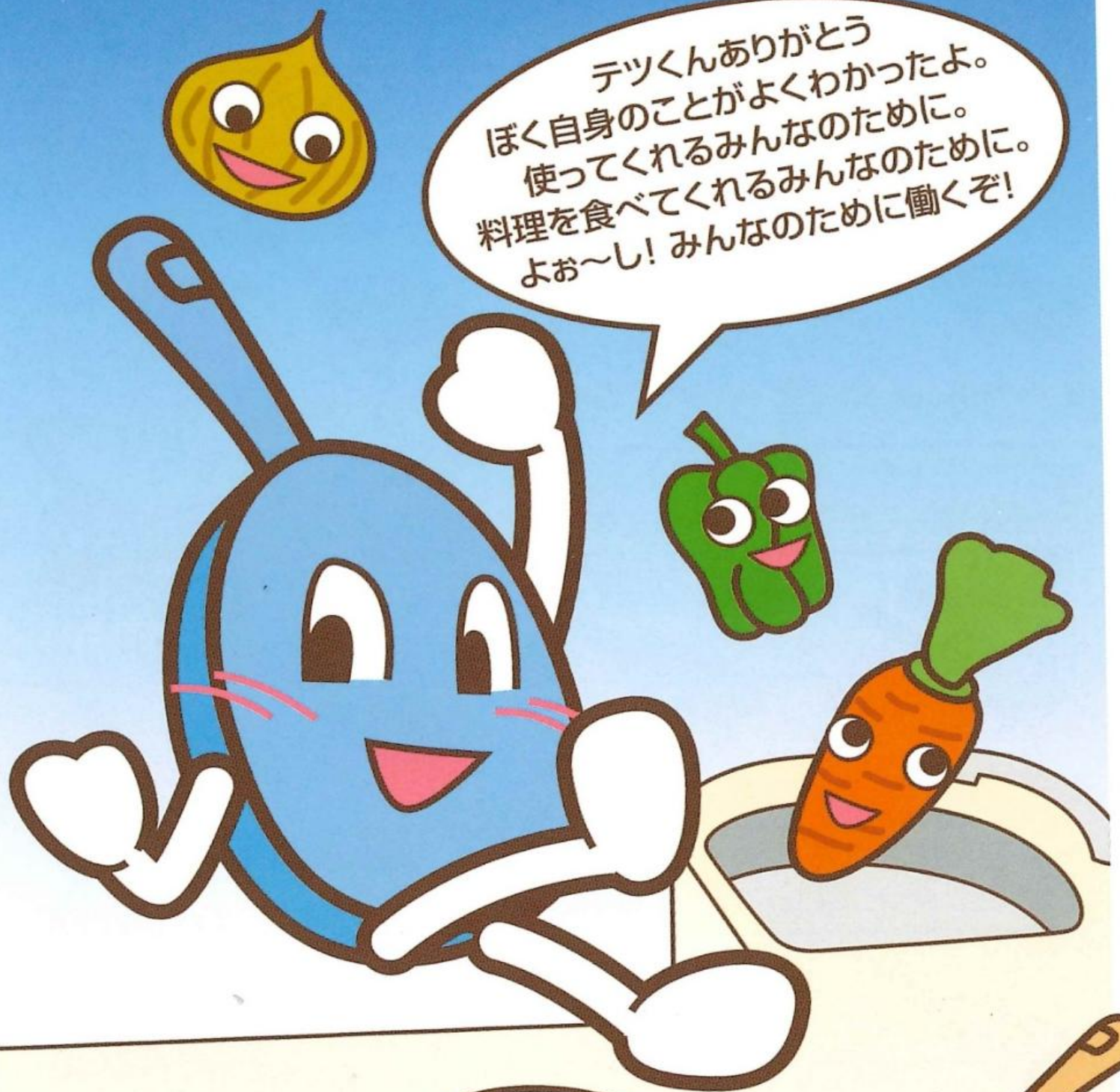


はじめての鉄なべ

鉄製のなべをよりよく使うために



そして、アイくんの生活がスタートします。



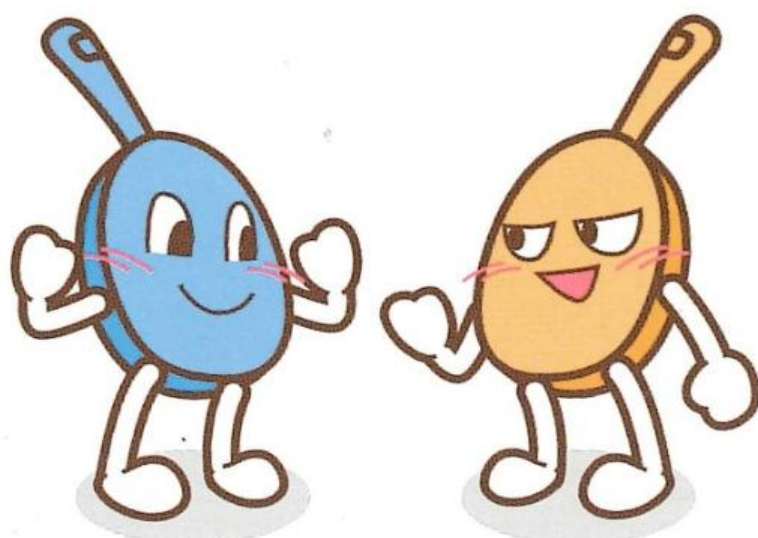
テツくんありがとう
ぼく自身のことがよくわかったよ。
使ってくれるみんなのために。
料理を食べてくれるみんなのために。
よお〜し! みんなのために働くぞ!



まあ、これからが
お前のスタートだけど
がんばれよ、新入り!

1 ご使用の前に

- この鉄なべは『から焼き』をしなくても良い製品ですので、すぐにご使用できます。
- この製品は鉄なべです。お客様のお手元に届くまでにサビが発生しないように、表面に『透明シリコン焼付塗装』を施しております。
- この『透明シリコン焼付塗装』はご使用している内にはがれ落ちてきます。尚、この『透明シリコン焼付塗装』は、食品衛生法に適合した塗装ですので、はがれ落ち、人体に入ったとしても影響はありません。
- 塗装がはがれ落ちても不良ではありません。はがれ始めたら、たわし等を使ってどんどんはがしてお使いください。その後ようやく鉄の地肌が現れ、使用していくうちに油がなじんで来ます。
油がなじむまでは焦げ付き易いので火加減に注意してご使用ください。
何度か使ううちに油がよくなじみ、使い勝手の良い鉄なべとなってきます。
- ご使用の後は、タワシで水洗いして、よく乾かすことが大切です。水気が残っていると、さびの発生原因になります。
なべの内側に油を薄く塗って保管しておく、より効果的にさびの発生を防げます。
- このお手入れを繰り返すことで、油が徐々に鉄の肌に浸透し、焦げ付きにくくなり、鉄なべの本来の良さが発揮されるようになります。



2

実際に使ってみよう!



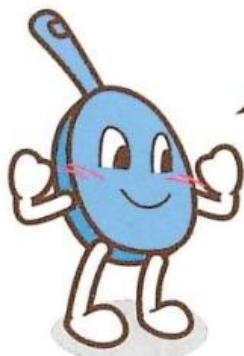
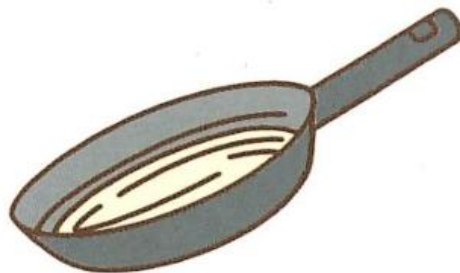
おい新入り、おまえ「油ならし」はしたか?

油ならし? 何それ?



■油ならしとは?

鉄なべの表面に油を染み込ませ、
油なじみをよくすること。



そうすることによって、ぼくの中に入った具材はこげつきにくく、またこびりつきにくくなるんだね。

そう! 要は鉄なべの表面に油の膜を作るんだ。

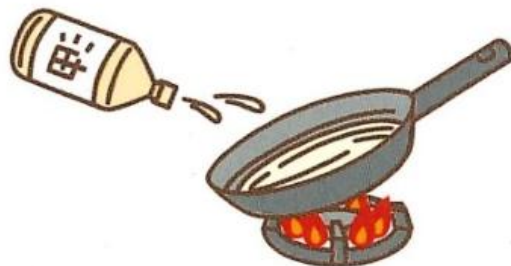


■油ならしの仕方 其の一

1 程よくなべを熱する。



2 油を入れてなべ全体に油をなじませる。



3 火を止めて3分間そのままほうっておく。(この3分間が油の膜を作る大事な時間)



4 再び火をつけて油の膜が形成された鉄なべで調理する。



3 こげつき・こびりつきを防ぐ方法

鉄のなべはこげつきやすいとかこびりつきやすいと言われているけどその原因は何？

こげつき・こびりつきの主な原因は強い火力と鉄に油がなじんでないことが原因なんだ。

火力が強すぎる？

そう！鉄なべは熱伝導が良いから家庭で使うなら中火でも充分。

鉄なべに油をなじませるには2での説明もあったけど他にもあるの？

他にもあるよ。じゃあ、他の方法も教えよう！

■油ならしの仕方 其の二

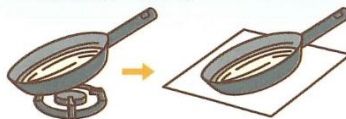
① 程よくなべを熱する。



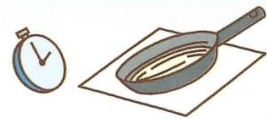
② 油を入れてなべ全体に油をなじませる。



③ 火を止めて予め用意した濡れ布巾の上になべを置く。



④ 「ジュー」…そのまま2分間ほっておく。



⑤ なべをコンロに戻し火をつけ、油の膜が形成された鉄なべで調理する。



■油ならしの仕方 其の三

① 程よくなべを熱する。



② 油を多めに入れ、充分に油を鉄なべになじませる。



③ いったん油をオイルポットに戻す。



④ その後、必要な量の油を入れて調理を始める。



こげつき・こびりつきを防ぐには火力の調整と油の膜の形成が必要なんだね。

慌てないことが大事！多少時間がかかって油の膜を形成させることは必要なんだ。

取扱説明書

この商品は家庭で調理をするために使うものです。
使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

使用上の注意



警告

調理中、油煙が多く出たら火を止めてください。油が発火し火災の危険があります。また、調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。

- ふきこぼれ防止のため調理に応じた適正容量で使用してください。ガスが消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 炎が大きい状態で使用しないでください。取っ手が熱くなり危険です。火の調節をしてください。
- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調節してください。
- コンロの中央部に載せて安定させて使用してください。
- 使用する前には必ず各部に異常がないことを確認してください。
- 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落して危険です。
- 取っ手のこわれに対して、改造や応急処置などをして使用しないでください。
- 取っ手は熱くなり火傷の危険がありますので、つかむ際にはミトンなどを使用してください。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- 電子レンジで使用しないでください。電子レンジの故障や引火の原因になります。
- 調理中や直後は熱くなっていますので、幼児の手が触れないように注意してください。
- 長時間鍋の中に料理を入れたまま放置しないでください。サビます。
- 煮物料理には使用しないでください。サビの発生原因となります。
- 本体が変形する恐れがありますので、極端な空焼きは避けください。
- 本体を油だけで加熱する時は必ずフタをはずしてください。
- フタはしっかりと本体にセットしてください。

使用前の準備

- 食器用洗剤でよく洗ってからご使用ください。(空焼きは不要です。)
- 本体などに貼ってあるラベルなどをとってからご使用ください。
- 【シリコン焼付塗装について】
- この製品は流通段階でのサビ防止及び最初の使いやすさのため、表面に食品衛生法に適合する表面塗装を施してあります。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・摩耗していきます。永久に付着しているものではありません。
- 塗膜を取り除くための空焼きは必要ありません。
- 加熱機器の取扱説明書をよく読んで上で正しく使用してください。

お手入れ・保管について

- 食器用洗剤で汚れをよく洗い落とし、弱火で乾かして、油を塗って保管してください。サビます。
- スチールタワシやみがき粉で洗うと傷や剥離の原因となり、サビの発生のもとになりますので避けください。
- アルミなど異なった金属製品に重ねないでください。サビます。
- 使用によって塗膜はがれたり、サビることがあります。はがれかけた塗膜やサビは、金属タワシなどでこすり落とすあと、よく洗って水分をよく拭きとって油を塗ってください。
- 手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出し時に落下する危険があります。
- 使用後のお手入れ時、白い布等で本体を拭きますと布が薄黒くなる場合がありますが、これは加熱により鉄の表面に酸化してできた膜(酸化皮膜)が取れたもので、衛生上問題はありません。
- 食器洗浄機で洗わないでください。サビます。

4 ふだんの手入れ

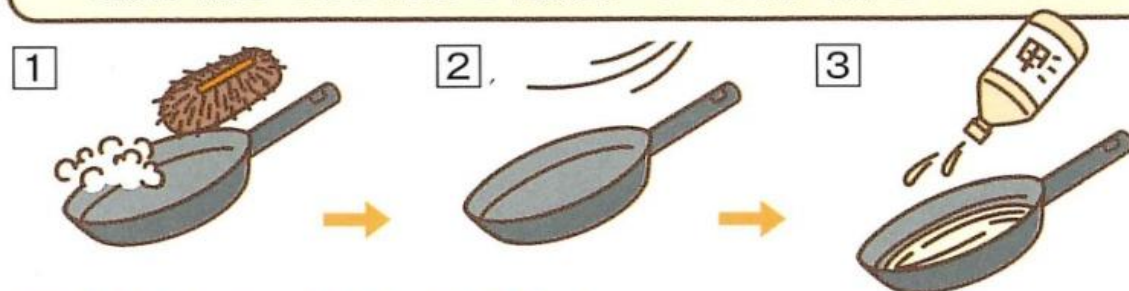
■ 洗う際の注意点

使った後は鉄なべの表面に油がなじんでいるんだ。水とタワシで洗い、よく乾かすのが大事だ。



■ さびた時の手入れ

さびた部分を食器用クレンザーとタワシでよく磨こう。クレンザーを洗い流してから乾かし、最後になべに薄く油をぬるんだ。



■ 焦げついた時の手入れ

お湯を入れて煮立たせ、焦げをふやかそう。焦げが浮いてきたら、タワシなどで落とすんだ。



■ 長く使わない時の保管方法

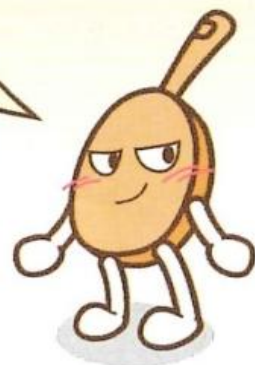
タワシなどで汚れを充分落としてから、よく乾かす。それから、さびの発生を防ぐため、なべの内側に油を薄く塗っておこう。



5 鉄なべの良さ

■鉄の良さ

耐熱性に優れ、熱伝導が良いから短時間で旨みを凝縮できるんだ。耐久性があり、何年にも渡って使用できるぞ。



■鉄分補給に

調理時に吸収の良い鉄イオン(二価鉄)が食材に付着するんだ。鉄分が効率良く補給できるぞ。



■おいしさアップの秘訣

熱伝導率が良いから短時間で火が通るんだ。炒めものはシャキッと、チャーハンもパラパラに仕上がるぞ。

