

アルミ製品の使い方

- **はじめに**
アルミは空気や水に触れると黒っぽく変色する性質があります。黒くなくても害はありません。これはアルミ自体が保護膜(黒っぽく変色)を成形し腐食を防ごうとする性質があるからです。
 - ◆ 鍋を使用する前のお手入れ※1(変色を防ぐためのお手入れ)
お米のとぎ汁、または野菜クズ(葉切れ、皮の部分)を水と一緒に入れ、ひと煮たちさせて下さい。被膜ができ変色を防ぎます。
 - ◆ 調理した物を入れたままにしないで下さい。
- **ご使用前に**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。
- **ご使用後は**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。乾燥させてから保管して下さい。
- **黒ずんでしまった場合、汚れがひどい場合**
クレンザーを使い良く磨いて下さい。汚れが落ちましたら※1(変色を防ぐためのお手入れ)を行ってからご使用下さい。

アルマイト加工製品の使い方

- **はじめに**
アルマイトとはアルミの表面を保護するために電気と薬品により保護被膜をかけたものです。腐食しづらく食材、調理物の保管に向いています。
- **ご使用前に**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。
- **ご使用後は**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。乾燥させてから保管して下さい。
- **汚れがひどい場合**
アルマイト製品は保護被膜がかけてありますので研磨剤の入った洗剤(クレンザー)やスチールタワシを使用するとキズがつきます。汚れがひどい場合は無理に擦らず、お湯に漬ける、煮立たせるなどして汚れをふやかしてからスポンジで洗って下さい。

ステンレス製品の使い方

- **はじめに**
ステンレス製品はアルミ製品に比べ腐食しづらく食材、調理物の保管に向いています。
- **ご使用前に**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。
- **ご使用後は**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。乾燥させてから保管して下さい。
- **汚れがひどい場合**
ステンレス製品は表面が硬いので研磨剤の入った洗剤(クレンザー)やスチールタワシを使用するとキズがつきます。汚れがひどい場合は無理に擦らず、お湯につける、煮立たせるなどして汚れをふやかしてからスポンジで洗って下さい。

フッ素樹脂加工製品の使い方

- **はじめに**
フッ素樹脂加工を長くお使い頂くために下記の点にご注意下さい。
 - ◆ 中火以下でご使用下さい。
 - ◆ カラ焼きをしないで下さい
(余熱で温める場合は油を入れてから中火以下で10～20秒以内を目安として下さい)
 - ◆ 金属製のヘラ、ターナーなどの調理器具を使用しますとキズがつきますので耐熱性のシリコン製や樹脂加工製、木製の調理器具をご使用下さい。
 - ◆ 調理した物を入れたままにしないで下さい。
- **ご使用前に**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。
- **ご使用後は**
洗剤を使いスポンジで洗って下さい。乾燥させてから保管して下さい。

鉄製品の使い方

- **はじめに**
鉄製品はサビが出る事がありますのでサビ止めのラッカー(食品衛生法適合)が塗ってあります。ご使用前にカラ焼きをしてサビ止めのラッカーを焼き払い、油をなじませてからご使用下さい。
 - ◆ 鉄鍋を使う前のお手入れ(カラ焼きと油をなじませる)
 - ①カラ焼き
洗わずにそのまま中火にかけて下さい。青白い煙が出て鍋全体が変色(ツヤの無い青灰色)するまで、まんべんなく鍋を焼いて下さい。全体的に変色しましたらカラ焼きは完了です。部分的にムラが出来ても一度加熱すれば問題ありません。カラ焼き後、洗剤を使い洗って乾燥させて下さい。
注意: 煙が出ますので必ず換気をして下さい。
 - ②油をなじませる※2
食用油を鍋底がひたるくらい入れて弱火にかけて下さい。(加熱時間の目安: 5分程度、油から煙が出ないくらい)火を止めて冷ましたら完了です。
注意: 加熱中は絶対に鍋のそばから離れないで下さい。
- **ご使用前に**
洗剤を使い洗って良く乾燥させて下さい。
注意: 水分が残っていると油が跳ねますのでしっかり乾燥させてからご使用下さい。
- **ご使用後は**
洗剤を使いタワシやササラなど少し固めの物で洗って下さい。乾燥させてから軽く食用油を塗って保管して下さい。
- **もしもサビが出てしまったら**
クレンザーを使いサビ箇所を磨いてサビを落として下さい。サビが落ちましたら良く洗って弱火で1分程度カラ焼きをして油をなじませて(※2参照)からご使用下さい。

コゲついてしまった場合(全ての製品に共通)

無理に擦るとキズがつきますのでお湯につける、煮立たせるなどしてコゲをふやかしてから洗って下さい。