

スキレットナベの手入れ方法

1、錆びについて

スキレットナベをはじめとする、鉄製のナベ類は非常に錆びやすい商品です。
洗ってそのままにしておくとも1日もせず錆びる場合もある（使用・未使用に関係なく）

通常スキレットナベのような鉄製商品はシーズニング（ならし）とよばれるメンテナンスが必要。
※シーズニングされている商品も世の中にはあるが、ニトリのスキレットナベはシーズニングは
されていません。

※最初に商品に塗られている錆び止めはシーズニング用の錆び止めではありません。

2、シーズニングとは

フライパン全体に油を馴染ませて、油の膜をつくり錆びを防止する作業。
調理とシーズニングを繰り返す行うことにより油が細部まで馴染み錆びにくくなっていきます。

3、錆びを防止するために

<使用前のお手入れ>

- ① まずは最初に塗られている錆び止め（工場出荷時に塗られている錆び止め）を洗剤を使用し洗い、水気を取って下さい。
- ② 食用油・オリーブオイル（食塩を使用していない油）を全体に薄く塗り、弱火で5分ほど加熱する。

<使用後のお手入れ>

- ① 使用後はすぐに熱めのお湯とスポンジで洗う。
※なるべく洗剤は使用しないで下さい。（なじんだ油が落ちてしまうため。）
※焦げ付いた場合はスクレーパーで焦げをそぎ落としてから水を入れて火にかけ、焦げつきを浮かせてください。
※とれない焦げやにおいが気になる場合は、重曹や洗剤で洗って下さい。
- ② 水分を飛ばすため、火にかけて乾かして下さい。
※微小孔に入った水分まで十分に乾かして下さい。
- ③ フライパンが熱いうちに、食用油・オリーブオイル（食塩を使用していない油）を全体に薄く塗り、弱火で5分ほど加熱する。

<長期保存方法>

- ・ 食用油を塗り、新聞紙等で包み湿気の少ないところで保管。再度ご使用の際は、表面の油を洗い落としてからご使用下さい。

4、錆びてしまったときは

- ① ガスコンロに強火にかけて熱します。特に錆びている箇所には外側・内側とも直接火を当てて、錆を焼ききり炭化させて下さい。
- ② フライパンが冷めたら、金属たわしや金属ヘラでこそげ落として下さい。
- ③ 仕上げに硬いナイロンタワシとクレンザーでフライパン全体を磨いて下さい。
- ④ 最後に<使用前のお手入れ>を再度実施して下さい。
（クレンザーや洗剤を使用したためなじんだ油が取れてしまったため。）

5、使用上の注意点

- ① スキレットナベは持ち手部分も、高温になります。火傷に注意して下さい。
※蓄熱性も高いため、温度がさがりにくい特徴があります。
- ② 調理後は早めに、料理を皿等に移して下さい。そのままにすると錆の原因となります。
- ③ スキレットナベが熱い状態で、冷水をかけないで下さい。割れる場合があります。