

鍋の焦げ付き防止方法

真っ黒の鍋を上手にキレイにするためには……
火にかける前に、以下の手順を行うと簡単にできます。

準備物

食器用洗剤、クレンザー……………必須
おけ等の容器、はけ、新聞紙……………あると便利

- ① 食器用洗剤とクレンザーの「1 : 1」の混合液を作ります。
はけ等で混ぜて、どろっとした液を作ってください。



- ② 混合液を鍋に塗ります。
新聞紙を敷いて、まず側面から塗ります。
※ 塗る際は厚めに多く塗る方が汚れを落としやすいです。



- ③ 鍋を持ち上げて底面にも塗ります。
持ち上げる係と塗る係の2人でやりやすいです。



- ④ 最後に、取っ手にも塗ります。
胴体との継ぎ目の所の汚れは落ちづらいので特にしっかり塗っておきましょう。
持ち運びが難しくなるので、取っ手は鍋をかまどに設置してから塗った方が良いでしょう。



※ 写真ではふたにも塗っていますが、ふたにはほとんど汚れがつかないので、塗らなくてもいいです。塗る場合、鍋の中に液が入らないように注意しましょう。
※ ちなみに、塗る作業は、火にかける直前に行いましょう。

- ⑤ 調理が終わった後の鍋は真っ黒になります。
鍋が温かいうちはすすを落としやすいので、軍手を使えばさわれる程の温度になったら、新聞紙でこすって軽く落としても良いでしょう。



- ⑥ こすっていくだけで、新聞紙だけでも簡単に汚れを落とすことができます。地面が汚れるので、下に新聞紙を敷いて作業をした方が良いでしょう。
最後に、スポンジや洗剤等を用いて洗いましょう。

