

お願い「炊飯時の鍋（なべ）につくすすをとれやすくする」対策として

野外炊飯の際、かまどに鍋（なべ）をそのままかけてしまうと、調理が終わるころにはすすで真っ黒になってしまいます。このすすがなかなか落ちず、片付けに大変な手間がかかってしまいます（返却されたなべや食器の汚れがひどい場合、再度洗っていただくようお願いしています。）。

このような状況を防ぐために、当施設では以下の作業をしていただくようお願いしています。これにより食後の片付けが格段に容易になりますので、必ず行ってください。

準備物

- ・ クレンザー（粉）
- ・ おけ等の容器
- ・ はけ
- ・ 新聞紙



- 1 クレンザー（粉）を水で溶かします。はけを使ってしっかりと混ぜて、どろっとした液を作ってください。



- 2 作った水溶きクレンザーを鍋（なべ）に塗ります。下に新聞紙を敷いて、まずは側面に塗ります。また、側面に限らず、塗る際はかなり厚めに多く塗ってください。



- 3 次に、鍋（なべ）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二人でやるとやりやすいです。



4 最後に、取っ手にも塗ります。

胴体との継ぎ目の汚れは落ちにくいので、特にしっかりと塗ってください。取っ手に塗るとその後の持ち運びが難しくなるので、鍋（なべ）をかまどに設置してから塗った方が良いでしょう。

※ 大なべ（カレー等、おかずを調理するなべ）は上記の手順を行った後で調理を開始すれば良いですが、炊飯なべ（ご飯を炊くなべ）に関しては、先に塗ってしまうと、米とぎの作業が非常に困難になるため、鍋（なべ）の中でお米をといで水をはってから上記の作業を行ってください。

5 調理が終わった後の鍋（なべ）は、このように真っ黒になります。

鍋（なべ）が温かいうちはすすを落としやすいので、軍手を使ってさわられる程度の温度になったら、新聞紙でこすって落とします。

（水洗いするだけでもすすは落ちます）



このようにこすってだけで、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。



6 新聞紙だけでここまできれいになります。

あとはたわしや洗剤、クレンザー等を用いて、ピカピカにしてから返却してください。

