

# すき焼き鍋

鑄鉄／鍛鉄／椿油／茶渋  
岩手県水沢産

約900年の歴史がある鑄物産地の奥州市水沢。平泉の文化を支えてきた鑄物技術が引き継がれ、現代の日用品を生み出しています。厚みがある鑄物の鉄鍋は蓄熱性が高いため、食材を入れても温度が下がりにくく熱が鍋全体に行き渡ります。油なじみがよく、食材を継ぎ足しながら「焼いて煮る」すき焼きに適しています。このすき焼き鍋は、鑄造後に800度以上の高温焼成をする「窯焼き」を経たのち、さらに茶渋液と椿油を交互に塗って焼く「油焼き」を施し、素材の素朴さをそのままに、火と職人の手により滋味深い佇まいに仕上げられています。

## ◎最初にお使いになる前に

- ・付属の二個の鍔(持ち手)は、すき焼き鍋を運ぶとき左右の穴に通します。鍔の輪の真ん中まで両方ともしっかりと入れて安全にご使用ください。
- ・熱源に乗せた後は本体から鍔を取り外してください。熱い鍋への取り付け、取り外しの際には火傷などにご注意ください。
- ・使い始めは油焼き仕上げ特有のにおいがすることがあります。また仕上げに使用している茶渋液の余分な茶渋が残っていますので、触ると色がついたり、水に濡れると色落ちしたりします。左記手順を行いにおいの緩和、余分な茶渋を取り除きます。
- ・茶渋は他のものに付くと染みになりますので、作業の際は衣服など周辺へご注意ください。
- ・作業中、鍋を熱しますので火傷や怪我などに充分ご注意ください。

- ①柔らかい、スポンジなどの素材を用いて中性洗剤で洗い、水分をしっかりと拭き取ります。洗浄液が茶渋で濁ります。
- ②火にかけて水分を蒸発させ乾かします。乾いたらすぐに火を止めてください。
- ③多めに油を入れて火にかけ、シヨウガやネギなど香りの強い野菜くずを入れ、油が馴染むようにしっかりと炒めます。
- ④全体にまんべんなく油を馴染ませたら火を止め、炒めた野菜くずを捨てます。
- ⑤再度、余分な茶渋を落とすため、スポンジと中性洗剤を使用し洗います。洗剤はお湯で洗い流してください。
- ⑥水分を拭き取り、火にかけて水分を蒸発させます。乾いたらすぐに火を止めて余熱で乾かして

ください。

- ⑦キッチンペーパーなどで食用油を薄く塗り、軽く拭き取ってください。錆びにくくなります。
- ⑧余分な茶渋を落とすために油を洗い流しているのに、使い始めてしばらくは、油をしっかりと馴染ませてからお使いください。

## ◎ご使用に際して

- ・ご使用いただける熱源は、直火、電磁調理器(IH/200V)、オーブン、電熱器、ハロゲンです。電子レンジには使えません。
- ・電磁調理器は、メーカーや機種により適した鍋の条件が異なる場合があります。電磁調理器の取扱説明書を確認してください。
- ・火にかけると非常に熱くなります。加熱中や火を消してから間もない鍋に素手で触れると火傷をする恐れがあります。火傷やけがなどに充分ご注意ください。
- ・すき焼き鍋では揚げ物など油の量が多い調理をしないでください。また、水や油を縁まで満たした状態で使わないでください。
- ・長時間鍋の中に水分を残したまま放置しないでください。錆の原因となります。
- ・鍋に残った食材や煮汁は早めに別の容器に移してください。鉄の成分により、食材が黒く変色します。また、水分や塩分で錆びやすくなります。
- ・ご使用後のお手入れは、洗剤を使わずに束子やささらなどでしっかりと洗います。お湯で洗い流し、水分を拭き取ったあと火にかけて水分を蒸発させます。乾いたらすぐに火を止めて余熱で乾かしてください。
- ・乾かしたあとは錆を防ぐため食用油を薄く塗ります。余分な油は軽く拭き取ってください。
- ・焦げついた場合など、スチール製の束子や金ブラシを使うと鍋肌に傷をつけて錆の原因になるので使わないでください。
- ・洗剤やクレンザーは使わないでください。鍋肌の油分がなくなり、錆びやすくなったり、食材がこびりつきやすくなります。
- ・洗浄後、乾かすための作業以外では空焚きはしないでください。空焚きは鍋肌を傷め、鍋が錆びやすくなります。
- ・方が一、空焚きしてしまった場合、危険ですので、高温になった鍋に水をかけないでください。急冷により鍋が割れる恐れもありますので、自然に冷まします。
- ・落下や強い衝撃を与えることは鍋が割れる原因となります。ご注意ください。
- ・お子様の手の届かないところで安全に保管して

ださい。

・裏底はざらついていますので、テーブルや調理台などを傷つけないように鍋敷きなどの上に置いてください。保管の際は鍋に馴染んだ油が移らないよう布を敷くなどしてください。

・風通しのよいところで保管してください。湿度が高い場所などでは錆びることがあります。

#### ◎お手入れについて

錆が出た場合は通常のお手入れの方法で洗い、弱火にかけて乾かし、熱いうちに油をなじませるという工程を繰り返しながら錆を落とします。錆を落とす場合でもクレンザーやスチール製の束子、金ブラシは使わないでください。

尚、製品には万全を期しておりますが、万一本品に不具合などお気付きの点がございましたら、

お手数をお掛け致しますが左記までご連絡ください。

## 木屋

株式会社木屋 〒103-0022  
東京都中央区日本橋室町4-6-2  
電話 03-3241-1011  
ファックス 03-3241-1119  
www.kiya-hamono.co.jp