

●お手数ですが、ご注文の際には（商品コード）内の7けたの数字をご記入下さい。

鍋の選び方のポイント

どんな鍋にも利点と欠点があります。

材質の特長をよく知り、用途に合わせて鍋を選ぶことが大切です。

	鋳鉄	鉄	アルミニウム
長所	・油がよくなじみ、こげつきにくい。 ・熱伝導がよく、熱まわりが均一。 ・空だきに耐える丈夫さ。	・油がよくなじむ。 ・熱伝導がよい。 ・空だきに耐える丈夫さ。	・さびない。 ・熱伝導がよい。 ・丈夫。
短所	・さびやすく、重い。	・こげつきやすい。 ・熱まわりにムラがある。 ・さめやすい。	・アルカリに弱い。 ・乱暴に扱うとへこむ。

	ステンレス	銅	表面加工品
長所	・18-8、18-10ステンレスはさびず、丈夫美しい。	・熱伝導がよい。 ・熱まわりが均一。 ・美しい。	・さびにくく、手入れが簡単。 ・フッ加工はこげつかない。
短所	・熱伝導が悪い。 ・熱まわりにムラがある。 ・タワシなどで傷つきやすい。	・くろずみ、緑青がでる。 ・金べらを使うと傷がつく。	・樹脂加工したものは使っているとがれてくる。 ・合金は中火でないとこげる。 ・空だきすると、はがれやすい。

■アルミ鍋

●アルミニウム鍋を初めてお使いになる時

お使いになる前に、野菜くずや、米のトギ汁を入れて10分位沸騰させます。これは黒変を防ぎ、鍋を美しくしておくためです。万一、黒変しても無害ですので、そのままご使用になってもさしつかえありません。

●こげついた時

鍋に水を入れて熱し、3～5分位煮立て、その後放置して、木べらで落として下さい。無理に金属べらでこすらないで下さい。

●黒変のとりの方

レモン（4～5ヶ）のうす切りを入れ、水をいっぱいにはり、10分位熱します。独特の光沢がもどります。

ステンレスが錆にくいのは…

ステンレスの表面に大気中の酸素と化学反応で“酸化被膜”という目に見えない薄い膜が形成され、この酸化被膜が防錆作用の働きをしてステンレスを錆から守っています。しかし油やヨゴレを付着したままにしておきますと付着部分の酸化被膜が壊れその部分から錆が生ずる原因になります。又、この酸化被膜はステンレスを空気に触れさせておくだけで自然に形成されるものでステンレス表面のヨゴレ等は完全に落とし、常に清潔にしておく事がステンレス製品の上手な使い方です。一般にステンレスといいますが表1の様に種類があり、クロム、ニッケルの含有量が多いほど耐蝕性、耐久性に優れています。

	日本工業規格 (JIS)	銀 (Ag)	銅 (Cu)	亜鉛 (Zn)	クロム (Cr)	ニッケル (Ni)	モリブデン (Mo)	鉄 (Fe)
純銀		99.00以上						
洋白(ニッケルシルバー)			50.00～60.00	20.00～40.00		12.00～26.00		
18-12 ステンレス	SUS305				18.55	12.41		
18-10 ステンレス	SUS304L				18.70	9.00～11.00		68.00～70.00
18-8 ステンレス	SUS304				18.70	8.00～10.00		69.00～71.00
18-0 ステンレス	SUS430				18.70			80.00
13クロム ステンレス	SUS410				13.70			85.00
モリブデン	SUS316				18.00	14.00	3.00	63.00
真鍮 (ブラス)			60.00～80.00	20.00～40.00				

現在のJIS規格									
等	級	1級	2級	3級	4級	5級	6級	7級	8級
メッキの厚さ (単位:ミクロン)	0.5	1	3	5	10	15	20	30	50
旧JIS規格									
種	別	第1種	第2種	第3種	第4種	第5種	第6種	第7種	
メッキの厚さ (単位:ミクロン)	0.3	0.6	3.8	7.6	15.3	22.9	30.6		

※メッキの厚さと「耐食性・変色性」は関係ありません。

■鉄フライパン

●こげないフライパンにしたいためには……

- ① 表面のサビ止め塗料を落とすために、カラ焼きをします。強火でフライパンの表面から煙りが出なくなるまで、よく焼きこんで下さい。
- ② 黒くこげた表面を金タワシ、サンドペーパーなどで鉄の地肌が出るまできれいに磨きます。
- ③ 油がよくなじむために、もう一度表面が青色玉虫色になるまで全体をカラ焼きして下さい。
- ④ 油をフライパンの1/3くらいまで入れて、弱火で5～6分、加熱してから油をとって下さい。その後、キッチンタオルなどでよく拭いて、油なしの状態で上がります。

●お手入れについて

使用後は、お湯で、スポンジ、竹ササラ等で洗い、よく乾かしてから油をぬって下さい。この時、洗剤の使用は禁物です。もしこげついた場合は、お湯を入れてしばらく煮立たせて、こげが浮いてきたら竹ササラ等で落とします。クレンザーや金タワシは、使用しないで下さい。

■銅鍋

●銅鍋を初めてお使いになる時

銅製品のアクを抜くために、水を入れて煮沸します。また、表面にラッカーが塗られているものもありますので、必ずタワシにクレンザーをつけて洗い落して下さい。空だきは禁物です。

●手入れについて

使用後、表面は気を使わずに洗えます。スズメッキがしてありますので、必ずスポンジを使用し水気をとって下さい。
※銅製品のガンコな油汚れは塩に酢を加えてスポンジで。

■洋白 (NICKEL SILVER)

洋白は洋銀、ニッケルシルバー、ジャーマンシルバーとも言われる銅とニッケル、亜鉛の合金のことです。性質が非常に銀に似ており銀に代わる素材として広く高級洋食器、高級車上器物等に使用されています。通常洋白製品は純銀メッキが施されて「E・P・N・S (エレクトロ・プレート・ニッケル・シルバーの略)」と表示されます。またそのメッキの厚さにより耐摩耗性、製品寿命が向上します。(表2)

一般的に銀器といえばこの洋白銀器の事です。

■モリブデン (SUS316)

モリブデンは18-14のステンレスの中に3%のモリブデンを入れてある為、耐酸性が強く又熱にも強いのでストック及びスープ、だし等の仕込み鍋、お好みソース入れなどに使われています。耐酸性を長く保つためには食物の付着、ヨゴレ等は早めに洗い流して下さい。

■ブラス (BRASS)

ブラス又は真鍮とも言います。加工性が良く、主に器物や装飾品に使用されています。又ブラスに純銀メッキを施してブラスシルバーとも呼びます。

■ステンレス洋食器のお取扱

漂白剤やクレンザー等は絶対に用いないで下さい。金属クリーナーあるいは銀磨きを柔らかい布等に少量つけてあまり力を入れずに磨いて下さい。磨き終えたらクリーナー分が残らないように良く洗い流し良く拭き取って下さい。

■銀仕上洋食器のお取扱

使用後できるだけ早く洗剤(中性洗剤)を溶かしたぬるま湯で手洗いをし、時間をあかず乾いた布で早く拭き取って下さい。水気を残さない様にして下さい。変色が出て来た際は早目に銀磨きを柔らかい布等に少量つけてやさしく磨く様にして下さい。ゴシゴシと力を入れますと傷が付きましますので注意して下さい。銀器の上品で、美しい光沢はお手入れによって維持され生み出されるものです。

■木製品のお手入れ方法

●ニオイ・アク抜きの方法

お米のとぎ汁を一杯に入れて、おおよそ一昼夜くらい放置してから水洗いをしてご使用下さい。

●ご使用後のお手入れ

石けん分が入っていない磨き砂で亀の子タワシを使って磨き除菌を充分にして保管して下さい。
(合成洗剤は、ご使用にならないで下さい。)