

フライパンを使う前に 焼きならしをしましょう。

焼きならしをすることではじめて、使える状態になります。
初めの一步が大切。以下の手順をひとつひとつ丁寧に行ってください。

preparations

【準備するもの】

ステンレスたわし/クレンザー
野菜くず/塩/植物油
木べら/キッチンペーパー



point 野菜くずと植物油は、味・香りの弱いものを。油はサラダ油など安価なもので十分だが、新しい油を使って。
point 塩はスクラブ剤の役割。量は直径24cmのフライパンの場合で大きじ1ほど。



新品のフライパンの表面には、鉄粉やオイルが付着しています。水で全体をざっと洗い流します。
point 鉄粉は鍛造時に生じたもの、油は輸送中のさび止めとして塗布されたオリーブ油。焼きならしをすることで、これらを取り除きます。



クレンザーを直接つけます。



スチールたわしでフライパンの内側を底面・側面ともにしっかりこすります。



続いて、ハンドルと裏側全体も、隅から隅までクレンザーをつけてスチールたわしでこすります。



鉄粉が混じって小豆色になったクレンザーを、水できれいに洗い流します。



キッチンペーパーで水気と残った鉄粉をしっかり拭き取ります。この3~7の作業をもう一度繰り返します。



フライパンに植物油を約1cm深さに注ぎ、野菜くず、塩を入れます。キッチンペーパーに油を含ませ、側面にも油をぬり広げます。



弱火にかけます(火加減は終始弱火)。油が温まってきたら、野菜と塩を油になじませるよう、木べらでときどき混ぜます。



野菜が焦げる寸前に火を止め、野菜を取り出します。そのまましばらくおき、油の粗熱が取れたら、キッチンペーパーで吸い取ります。



フライパンが触れる程度に冷めたことを確かめて、鍋中に残った塩をキッチンペーパーで底面・側面にゴシゴシとこすりつけます。



スチールたわしでこすりながら、ぬるま湯できれいに洗い流します(このときはクレンザーは使用しない)。



キッチンペーパーで水気をしっかり拭き取ります。



強火にかけて、水気を完全に蒸発させたら、焼きならしの完了です。
point ぬれたまま放置するとサビの原因に。また、保管は風通しのよい場所に。

調理中は こんなことに気をつけて。

鍛造の熱い鉄板製のタークのフライパンは、薄手のものや、フッ素樹脂加工のものとは、使い勝手が違ってきます。



油や食材を入れる前に、フライパンを中火で温めます。手をかざして、熱を感じたらスタンバイOK。
point 頑強な鉄板製なので、空焚きしても傷みません。



調理中の火加減は、中火から弱火の間で行います。**point** あわてず、じっくりと火を通して。素材の水分が抜けないうちにひっくり返すと、くっついて崩れることがあります。



火の通りにくい素材は、ふたをして火を通すといいでしょう。
point タークに専用の蓋はありません。サイズの合う手持ちの鍋蓋を使ってください。



調理が終わったら、残った油脂や食材のかすをキッチンペーパーで拭き取ります。

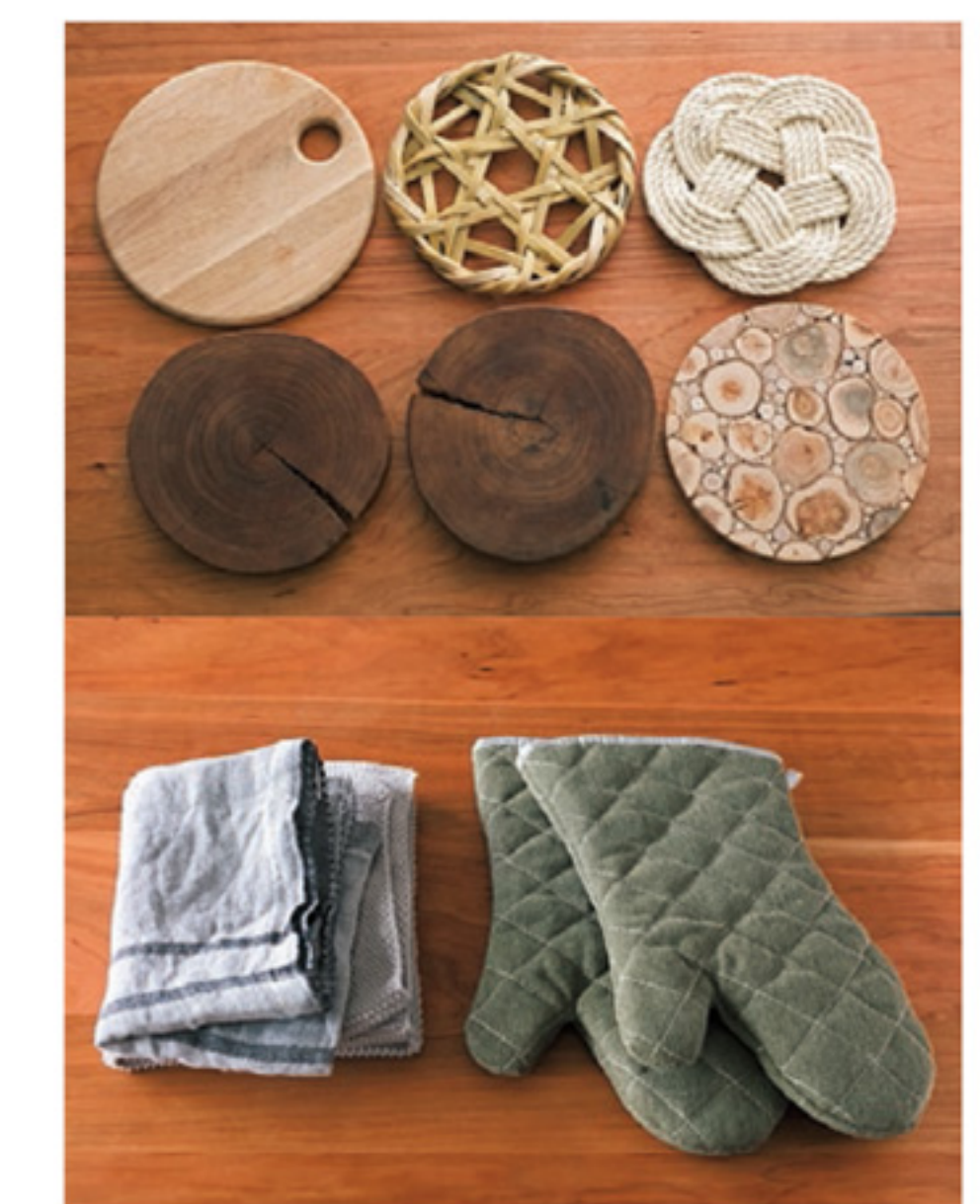


汚れや焦げつきがひどい場合は、クレンザーとスチールたわしで洗います。軽い汚れなら、クレンザーなしで。最後は、上記14と同様に乾かして。油をぬる必要はありません。

caution

【注意】

酸度の高い食材(レモン、ワイン、酢など)に長時間さらすと、鍋肌の黒い色があせて鉄肌が露出することがありますが、使用上は問題ありません。使い続けるうちに、再び黒光りする状態になります。



鍋敷きや鍋つかみは頑丈なものを

火にかけると、本体もハンドルも高温になり、火から下ろしたあともなかなか冷めません。鍋敷きや鍋つかみは、頑丈で厚手のものを使いましょう。熱に弱い素材や薄手のものは、食卓の焼け焦げや火傷の原因になります。