

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。 ・熱伝導が良い。 ・空だきに耐える丈夫さ。	・さびない。 ・熱伝導が良い。 ・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ステンレスはさびにくく、丈夫で美しい。	・熱伝導が良い。 ・熱まわりが均一。 ・美しい。	・さびにくく、手入が簡単。 ・フッ素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。 ・金ペラを使うと傷がつく。	・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分位煮立てて、その後放置して、木ペラで落としてください。無理に金属ヘラでこすらないでください。

●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、この酸化被膜が防蝕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。

表1

	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)	チタン (Ti)
純銀		95.00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	
21-0ステンレス	JFE443CT		0.4		21				0.3
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					

	ケイ素 (Si)	銅 (Cu)	マンガン (Mn)	クロム (Cr)	ニッケル (Ni)	リン (P)	ニオブ (Nb)	窒素 (N)
19-0ステンレス	0.55	0.44	0.12	19.20	0.26	0.025	0.38	0.013

※上記の他に炭素 (C) 0.001及び硫黄 (S) 0.002が含有されています。

■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、よく焼きこんでください。
- 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ください。
- 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ください。その後、キッチンタオルなどでよく拭いて、油ならしのでき上がりです。

●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ください。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。クレンザーや金たわしは、使用しないでください。

■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としてください。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ください。
※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は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、お好用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ください。

■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い

漂白剤やクレンザー等は絶対に用いないでください。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ください。磨き終えたらクリーナーが残らないように良く洗い流し良く拭き取ってください。

■銀仕上洋食器のお取扱い

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、時間をおかず乾いた布で早く拭き取ってください。水気を残さない様にしてください。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ください。ゴシゴシと力を入れずと傷が付きまますので注意してください。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まれるものです。

表2

現在のJIS規格										
等	級	1級	2級	3級	4級	5級	6級	7級	8級	9級
メッキの厚さ(単位:ミクロン)	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	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)	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「耐変質・変色性」は関係ありません。