

MOOSE ROOM WORKS

そら豆鉄板 取扱い説明書

この度は MOOSE ROOM WORKS 製 そら豆鉄板を御購入頂き有難う御座いました。
説明書をよく読んで上で御使用ください。

【御使用前にシーズニング作業を】

そら豆鉄板本体の鉄粉除去などはしておりますが、安全に御使用頂く前に一度洗剤で洗ってから火をかけて水分を飛ばしてから御使用ください。

基本的にはシーズニング作業をおすすめしますが、上記作業後、普通にご利用いただけます。シーズニング作業をする事で油の被膜を鉄板に付ける事で食材がこびりつき難くなります。

・シーズニング作業の方法

一度、鉄板を洗剤などで洗浄。その後にセンサー無しのカセットコンロで火にかけて水を飛ばして色が変色するまで熱し、その後は自然に冷めるまで待ちます。そして薄く食用油を塗ってから熱してください。その際に白煙がでますが、これが収まるまで熱して自然に冷ましてください。見た目が黒く変化していきます。最初は斑になっていると思いますが、この作業を繰り返す事で黒光りしていきます。そして香味野菜などを焼く事で鉄板臭さを軽減する事が出来ます。この作業を2度3度程繰り返し、最後に鉄板の調理面に油を塗って保管してシーズニング作業が完了となります。

【使用方法】

・鉄板調理

小さな鉄板としてご利用出来ます。1枚で使用、2枚重ねて極厚鉄板として使用、初芽部分の凹凸を連結して大きめの鉄板として使用と様々な使用方法を楽しめます。スタイルによって使い分けしてみてください。

・ご飯を炊く際、失敗を軽減させたい。

アウトドアでの火力調整はバーナーを使用しない限り大変難しいです。飯盒の下にこのそら豆鉄板を敷いてご飯を炊いてみてください。鉄板の蓄熱が飯盒へ均一に熱を伝え、そして余計な火力を与えない為、ふっくらとご飯を炊く事が出来ます。ちょっと時間をオーバーしてもご飯を真っ黒にする事はありません。

【保管方法】

使用後は熱いうちにたわしなどを使って洗い流すと汚れが取れやすいです。その後、水分をしっかりと飛ばして油を薄く塗ってから保管ください。

【注意事項】

※鉄板本体をメタルエステという表面を滑らかにする加工を施しております。

※鉄板本体に小傷が付いている事がありますが、製品自体に問題はありません。

※鉄で出来ていますので、水分などが残っていると錆びる可能性がありますので、水分をしっかりと除去して油などを塗ってから保管をしてください。

【販売元】

MOOSE ROOM WORKS

北海道札幌市中央区北 2 条西 2-29-1

札幌ウイングビル9F

お問い合わせ y.kawataka@ssp-os.co.jp