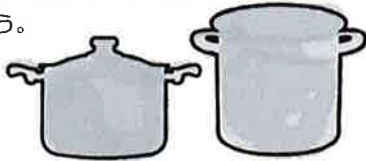


より良くお使い頂く為に（使う前の準備&使った後のお手入れ）

まずはじめに

鍋には同じカタチでも色々な金属が使われています。それぞれの金属の特性を理解してより料理に合った鍋を使いましょう。



材質	長所	短所	料理
銅	熱伝導性が良い	重い、手入れが大変、高価 酸・アルカリ性に弱い	煮込み料理 料理全般
アルミ	熱伝導性が良い・軽い・ 手入れがしやすい	酸・アルカリ性に弱い	煮込み料理 茹でもの 料理全般
鉄	油なじみが良い・ 高熱に強い・頑丈	さび易い・重い	炒め物 焼物・フライ・揚げ物 油を使う料理全般
ステン	酸・アルカリ性に強い (保存に向いている) 手入れがしやすい	熱の伝わりがにぶい	酢・酸・アルカリ性の有るもの、 塩分濃度の高いものの調理・保存

熱伝導率(熱の伝わりやすさ)と重さ

鍋の性能として重要なことは熱の伝わりやすさですが金属それぞれ熱伝導率(熱の伝わりやすさ)が違います。また重さも調理の操作性として重要です。

※熱の伝わりやすさは鍋選びに重要な事ですが、板厚の厚さも重要です。板厚が薄いと早く沸くので下ゆで、みそ汁等を作るのには向いています。煮込み料理等じっくり熱を加える料理には板厚の厚い鍋を選んだ方がムラが無く、コゲにくくなるのでより美味しく作れます。しっかりした鍋を選びましょう。

	銅	アルミ	鉄	ステン	水
熱伝導率(W/MK)※1	401	237	80	15	0.7
重さ(kg/m ³)※2	8933	2770	7870	7900	1000

※1 熱を伝える度合いを示します。この値が大きい程、熱を良く伝えます。

※2 1mlの体積中の重さを示します。大きい程重くなります。

材質ごとの使用方法

アルミ製品の使い方

●はじめに

アルミは水や空気にふれると黒っぽく変色する性質があります。黒くなくても害はありません。これはアルミ自体が保護膜(黒ずみ)を作り腐食から守ろうとする性質を持っているからです。黒ずみは体に無害ですが下記使用前のお手入れにより黒くなることを防いでくれます。

●使用前に※3

お米のとぎ汁(なるべく濃い)か野菜の葉切れ(たくさんの方が良い)を水と一緒に鍋に入れて煮立ててください。(ひと煮立ちすれば結構です。)

●黒ずんでしまった場合は&汚れがひどい場合

黒ずんだ部分(汚れのひどい部分)にクレンザーなどの研磨剤の入った洗剤を適量つけ水を少量つけてナイロンスポンジの固い面かスチールタワシなどで磨いてください。あまり固いタワシを使うと傷になりますのでなるべく目の細かいタワシをご使用ください。黒ずみが落ちましたら ●使用前に※3 をもう一度行ってからご使用ください。

●使用後は

洗剤でよく洗いしっかり乾燥させてから保管してください。

アルミは酸やアルカリ性のものに弱いので極力ご使用は避けてください。食材をいれたまま保管しないで下さい。(1日以上)腐食の原因になります。



該当製品

- キング製品 / N-1~6・12
- ニューキング製品 / A-1~A6・12
- プロキング製品 / PK-1~10
- その他 / N-24・25・26・28・31・33・34・35・36・38・39・40・41・41・54・55・86・82・87・153・154 (N-32・PK-6・8のシルク除く)
- ND-11内側のみ適応 N-163-1~3

アルミ(アルマイト加工)製品の使い方

●はじめに

アルマイトとはアルミの表面を保護する為に電気と薬品により保護皮膜をかけたものです。

●使用前に

洗剤でよく洗ってからご使用ください。

●汚れがひどい場合

アルマイト製品は保護皮膜がかけてありますので研磨剤の入った洗剤やスチールタワシなどを使うとキズになってしまいますので汚れがひどい場合はお湯を煮立てて汚れをふやかしてからスポンジ等で洗ってください。(バットなど浅いものはお湯の中にしばらくつけてから洗ってください。)

●使用後は

洗剤でよく洗いしっかり乾燥させてから保管してください。



- N-47・48・49・78・80・81・89・157・N-50内鍋適応
- バット類 / N-43・44・59・60・61・62・63・64・66・68・69・70・71・73・74・75・76・77
- QP / 1-2~5・2-2・3-2~5・4-1