

ステンレス調理用具の上手な使い方

ステンレス鋼製の製品は、ご家庭で普通の使い方をしているかぎり、さびにくく丈夫です。したがって取り扱いについては神経質になる必要はありませんが、必要なお手入れをおろそかにしますと、ときにさびる事があります。上手な使い方やお手入れ方法については各商品に添付されている取扱説明書を必ずお読みください。

各製品に共通する注意事項

空焚きは火傷や火災の原因になります。

本体の変形、取手及びつまみの破損の恐れがあります。調理中は安全に充分注意してください。取手の部分が熱くなる場合があります。ミトン等をご使用ください。

クッキングヒータでは、中火以下でご使用ください。

炎が見えないため油断するケースが少なくないのです。

- ①使用後のステンレス鋼製の調理用具は、塩分や油脂分を直ぐに台所用洗剤できれいに洗い落とし、水分を十分に拭き取って保管してください。
- ②煮揚げ、焼く焦げはお湯に浸して焦げが柔らかくなってから、スポンジ又はたわしで取ってください。
- ③鉄やアルミ等の異種金属製品と接触させたま放置しないようにしてください。さびの原因となります。
- ④湯沸かしや鍋等をうっかり空焚きして変色させた場合には、クレンザー又はたわしでこすって変色を取り除いてください。
- ⑤万が一さびが出た場合は、スポンジ又はたわしに台所用洗剤又はクレンザーをつけて、製品表面のスジメ(研磨目)にそってこすり落とし、充分に水洗いをして、それから水分を十分に拭き取って保管してください。
- ⑥自動食器洗い機(乾燥機能を含む)での使用は注意してください。各メーカーの取扱説明書をご覧ください。

鍋についての注意事項

- ①調理後は調理物を調理用具に保存しないで、別の容器に移してください。さびの原因になります。また、調理後、調理用具は速やかにきれいに洗って汚れを取り除き、よく水気を拭き取ってください。
- ②塩分や酸を含んだ汚れを付着させたまま放置したり、湿気の多い場所に保管しないでください。

すべてさびの原因となります!

- ③強化ガラス製の蓋が破損し激しく飛び散る事故がある事から、強化ガラス製品の品質表示を対象製品毎に表示する事が義務付けられています。右に表示例の内容が記載されておりますので「取扱上の注意」を守ってご使用ください。
- ④フライパン、炒め鍋等を使用する場合は、調理物の入っていない時は予熱の時間と火力に注意してください。必要以上の空焚き変形は発火の原因になります。(フライパン、炒め鍋等を使用の際、調理物が入っていない時は空焚きと認識してください。)

表示例

品名	強化ガラス器具
強化の種類	全面物理強化
取扱上の注意	<ul style="list-style-type: none"> ・急激な衝撃を与えない旨 ・傷が付くような取扱いは避ける旨 ・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する旨
	「氏名又は名称」及び「住所又は電話番号」を付記し、責任の所在を明確にする。

湯沸かしについての注意事項

- ①湯沸かし以外のご使用は避けてください。変色やさびの原因となります。
- ②使用後はお湯や水を入れたままにしないで残り湯は捨ててください。白い付着物(カルキ)を防ぐためによく洗ってください。



【②の理由】

- お湯を沸かしていると、水道水中のミネラル成分が濃縮されて、底面に白い付着物が固着する。
- 塩素イオン等の濃縮が起こり、孔食の原因につながる。

調理用具を空焚きした時の温度について

調理用機器	フライパンを空焚きした時の底面の温度と、かかった時間(空焚き時間が長くなると危険性も)		ステンレス鋼でできた鍋に水を入れ水が蒸発して空焚きした時の鍋底の最高温度とかかった時間(水量が少ないまま湯沸しを行うと危険性が…)		
	経過時間(分)	最高温度(℃)	蒸発時間(分)	蒸発→最高温度(℃)到達時間(分)	最高温度(℃)
IH A	1.2	約640	3.5	0.8	約520
IH B	2.0	約500	3.7	0.8	約360
IH C	1.3	約630	3.8	0.7	約420
IH D	1.0	約470	3.8	1.0	約430
IH E	0.8	約610	3.7	0.3	約420
IH F	1.8	約600	4.3	1.0	約220
ガス(標準)	1.8	約370	8.0	1.0	約190
ガス(強力)	1.5	約650	6.7	8.3	約340

出所:国民生活センター たしかな目 2006.6

ステンレス鋼製調理用具を安全にお使いいただくために

加熱器具全体のご注意

- ①使用時には鍋をコンロの中央部に載せて安定させて使用してください。
- ②炎が鍋の底面からはみ出さないようにして使用してください。炎により取手が熱くなり火傷をする危険があるほか、取手が焦げて破損及び落下事故の危険性があります。また、異臭が発生する場合があります。
- ③隣接するコンロの炎が取手にあたらないように向きを調整してください。
- ④ストーブの上では危険ですから使用しないでください。空焚き、転倒したり、熱湯の突然の噴き出しによる火傷の原因になります。
- ⑤電子レンジでは絶対使用しないでください。故障等の原因となります。
- ⑥調理物の温め直し(再加熱)についてはよくかき混ぜてください。調理物によっては調理中や再加熱の際に内容物が急に噴き出す事(突沸現象)がありますので、強火で一気に加熱しないでください。特に味噌汁等を再加熱する際はよくかき混ぜてから、弱火で加熱してください。
- ⑦取手やつまみのグラツクものや、ヒビ割れのあるものは使用しないでください。取手やつまみがゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。
- ⑧IHクッキングヒータで調理用具を使用中にもしエラーが出るような場合がありますら、ご使用メーカーの取扱説明書をご覧ください。

天ぷら鍋等揚げ物に関する注意事項

- ①天ぷら料理等に使用する場合は、調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。
- ②油温を200℃以上に上昇させないでください。油が過熱しすぎると引火、発火する危険があります。
- ③基準量以下の油の使用はしないでください。油の温度が急上昇して発火する危険があります。
- ④蓋のある調理用具の場合、調理中は蓋をしないでください。

湯沸かしに関する注意事項

- ①湯沸かしの取手については倒して使用しないでください。火傷などの原因となります。
- ②噴きこぼれ防止のため適量で使用してください。熱湯の噴き出しにより火傷やガスの火が消える原因になります。
- ③お湯を沸かした直後にお湯を注がないでください。熱湯が飛び散る場合があります。ステンレス鋼製の湯沸かしについては20秒以上待ってから注ぐようにしてください。

鍋、湯沸かしに共通する注意事項

ストーブの上で使用しないでください。火傷、空焚きによる火災などの重大な事故の発生につながります。

ステンレス鋼製調理用具の特長

使用されているステンレス鋼はさびににくだけでなく、耐食性、耐熱性に優れ、様々な分野(食品、化学、医療、発電所)で使われ、優れた性質を持った金属で家庭用台所用品に広く普及しています。

さびにくく、衛生的です

ステンレス鋼の表面に酸化皮膜(動態皮膜)をつくりさび(酸化作用)を防ぎ表面を保護します。

保温性がよく冷めにくい

ステンレス鋼は熱伝導があまり良くありませんが、一旦温まると中々冷めにくく保温性に優れています。

丈夫で壊れにくい

耐食性、耐熱性、耐衝撃性に優れています。

リサイクル

環境問題が騒がれる中、ステンレス鋼は廃品になっても原料として再利用できます。

ステンレス鋼は加熱によって表面の色が変化します。この色は「テンパーカラー」と呼ばれています。加熱温度によってテンパーカラーは決まっていますので、テンパーカラーから加熱温度を推測する事ができます。右記はテンパーカラーです。室温によっても多少の差異がありますが、鍋を使われる時に参考にいただければ幸いです。

種類	加熱温度				
	200℃	300℃	400℃	500℃	600℃
18-8(SUS304)					
18クロム(SUS430)					

上記画像は新潟県工業技術総合研究所の試験結果