

本来の**味わい**を取り戻す ナチュラルスキレット

～あなたと一緒に味を育てます～



スキレット
Skillet



【ご使用前のお願い】

- ・本製品は表面処理を一切行っておりません。
- ・保存状態により表面に錆が発生する場合がありますので、水につけながら金たわしでこすり、錆を落としてください。
- ・表面には植物由来の防錆剤が塗布されていますので、ご使用前に食器用洗剤で洗浄してください。
- ・洗浄後は錆が発生しますので必ずシーズニングを行ってください。

“鑄鉄製”スキレットのシーズニング方法

◆シーズニングとは

シーズニング(油慣らし)とは、鑄鉄製スキレットの表面に膜を作
ってサビや焦げ付きを防ぐお手入れのことです。シーズニングを
することで、スキレットの使い勝手が良くなり、美味しい料理が作
れます。

◆シーズニングに必要な道具

シーズニングに必要な道具は以下の通りです。

- ・スキレット
- ・ヤットコまたはプライヤー
- ・カセットコンロ
- ・食器用中性洗剤
- ・研磨粒子を使っていないスポンジ
- ・耐熱グローブ
- ・食用油(亜麻仁油、紅花油、向日葵油などの乾性油がおすすめ。
なければサラダ油で OK)
- ・キッチンペーパー
- ・油を塗る道具(箸、トンガ、使い捨て手袋など)

【シーズニングの手順】

シーズニングの手順は以下の通りです。

1. スキレットを食器用洗剤でよく洗い、水分を拭き取ります。
2. 換気を行いながらスキレットを強火で空焚きし、水分が完全に
蒸発し、煙が出てきたら火を止めます。
3. スキレットが冷めるのを待ってから、食用油をキッチンペー
パーで全体に薄く塗ります。表面だけでなく、裏側も忘れずに油
を塗りましょう。塗り終わったら食用油をスキレットの底にたまる
くらい入れます。
4. スキレットを強火で熱し、スキレットを回して全体に油を広げな
がら加熱します。煙が出始めたら火を止めてください。
5. スキレットを自然に冷まします。
6. 残った油はそのままにして、キッチンペーパーで裏側に油を塗
ります。
7. 4. ～6. の手順を2、3回繰り返します。
8. 残った油を捨て、キッチンペーパーで油をふき取ります。その
後、洗剤は使わずにぬるま湯とスポンジでやさしく洗います。
9. 火にかけ、水分を飛ばしてください。これでシーズニングは完
了です。

How to Season a Cast Iron Skillet

◆What is Seasoning?

Seasoning, or oil curing, is the process of creating
a protective film on the surface of a cast iron
skillet to prevent rust and sticking. Seasoning
improves the usability of the skillet and enhances
the flavor of your dishes.

◆Tools Needed for Seasoning

The tools required for seasoning are as follows:

- ・Skillet
- ・Tongs or Pliers
- ・Portable gas stove
- ・Mild dishwashing detergent
- ・Non-abrasive sponge
- ・Heat-resistant gloves
- ・Cooking oil (recommended dry oils include
flaxseed oil, safflower oil, sunflower oil, etc. If
unavailable, salad oil is acceptable)
- ・Kitchen paper towels
- ・Tool for applying oil (chopsticks, tongs,
disposable gloves, etc.)

【Seasoning Procedure】

The seasoning process is as follows:

1. Wash the skillet thoroughly with dishwashing
liquid and wipe away moisture.
2. Ventilate the area and heat the skillet over high
heat until all moisture evaporates, then turn off
the heat.
3. Allow the skillet to cool, then thinly coat the
entire surface with cooking oil using kitchen
paper towels. Don't forget to oil the underside as
well. After applying, pour enough oil into the
skillet to cover the bottom.
4. Heat the skillet over high heat, spreading the oil
evenly by rotating the skillet. Once smoke
appears, turn off the heat.
5. Allow the skillet to cool naturally.
6. Leave the remaining oil in the skillet and apply oil
to the underside with kitchen paper towels.
7. Repeat steps 4 to 6 two or three times.
8. Discard the remaining oil and wipe the skillet with
kitchen paper towels. Then, gently wash with
warm water and a sponge, without using
detergent.
9. Heat the skillet to evaporate any remaining
moisture. This completes the seasoning process.

【ご使用上の注意】

- ※ 製品本来の用途以外でのご使用は避けてください。
- ※ 製造工程上、若干のキズ等が入る場合がございます。
- ※ 出荷時は植物由来の防錆剤が塗布されていますので、ご使用の前に食器用洗剤で洗浄してください。
- ※ スキレットは熱くなるので、ヤットコまたはプライヤーを使用し火傷に注意してください。
- ※ お子様は遠ざけ、絶対に触れさせないよう十分に注意してください。やけどをするおそれがあります。
- ※ ご使用後は、ぬるま湯とスポンジを使用して汚れを落とし、その後火にかけて水分を飛ばしてください。水分や塩分が残っているとサビの原因になりますので、しっかりと乾燥させることが大切です。
- ※ スキレットを洗う際に、強い洗剤や金属製たわしを使用すると、油膜を傷つける可能性があります。
- ※ 長期間使用しない場合は、油を塗った後に新聞紙などで包み、風通しの良い場所に保管してください。
- ※ スキレットにサビがついた場合は、クレンザーや金属たわしなどでサビを落とし、再度シーズニングを行ってください。
- ※ お使いのオーブンやトースターのサイズによっては、ご利用いただけない場合があります。
- ※ 電子レンジでは使用できません。

【Usage Precautions】

- ※ Avoid using the skillet for purposes other than its intended use.
- ※ Minor scratches may occur during the manufacturing process.
- ※ Before use, wash off the plant-based rust inhibitor applied during shipping with dishwashing liquid.
- ※ Since the skillet gets hot, use wire brush or pliers to avoid burns.
- ※ Keep children away from the skillet to prevent burns.
- ※ After use, clean with warm water and a sponge, then heat to remove moisture. Proper drying is essential to prevent rust caused by remaining moisture or salt.
- ※ Using strong detergent or metal scrubbers when washing the skillet may damage the oil film.
- ※ If not using the skillet for a long time, apply oil, wrap in newspaper, and store in a well-ventilated place.
- ※ If rust develops on the skillet, remove it with a cleanser or metal scrubber and repeat the seasoning process.
- ※ The skillet may not fit in your oven or toaster depending on their size.
- ※ Do not use in a microwave.

