

こんな声がありました!

最近こびりつくんです…。

「フライパンのコーティングのお話」



co-op



今日は餃子だよな。僕が作るよ。

ありがとう。でもね、この頃、料理しているとフライパンにこびりつくのよね。



ふっ素加工のフライパンを使っているんだよね。あれ!? よく見ると茶色っぽくなっているし、キズもあるね。



ふっ素樹脂コーティングが劣化したんじゃ。

ふっ素樹脂コーティングされたフライパンは、こびりつきにくく、洗いやすいという特長がありますが、使ううちに光沢がなくなったり、茶色や黒色に変色したら、劣化の目安です。焦げつきやすくなったり、コーティングが浮いたり、はがれてきたら交換のサインです。なお、ふっ素樹脂コーティングは健康に影響がないものを使用されています。



POINT

コーティングを長持ちさせるために…

① 調理前に薄く油をひく。



② 火力は中火以下、空だきしない。



③ 金属ヘラなど先が鋭利なものは使わない。



④ 調理物は早めにつず。



⑤ 熱した本体に冷たい水をかけない。



⑥ 柔らかいスポンジで洗う。



豆知識

中火ってどれくらい?

IHの場合は、中程度に設定します。ガス火では、以下のように調整します。



炎の先端が底にあたらないくらい。



炎の先が底に接するくらい。



底全体に炎があたり底から火がはみ出さないくらい。

※はみ出た火が、取っ手に伝わると異臭が発生することがありますのでご注意ください。



ちょっとしたポイントで気持ちよく使えるね。



キーワード

ふっ素樹脂コーティング

フライパン

鍋

はがれた

こびりつく

ふつぷつになった

管理番号

No.2501-04