

こんな声がありました！

急に鍋が変色した！「アルミ製鍋の変色のお話」



CO-OP



鍋の中が黒くなってよ！

あら、本当ね。昨日は、ゆで卵を作っただけなのに。



僕が洗ってあげる。あれっ?! 落ちないな～なんでだろう。

不良品かしら？このままじゃ、心配ね。



それは、アルミの黒変化と呼ばれる現象じゃ。

アルミ鍋は、表面が保護膜によって守られています。酸やアルカリによって保護膜が損なわれると、水や食材に含まれるミネラルなどの成分と反応して黒くなることがあります(黒変化)。

たとえば、ゆで卵を作ると殻のカルシウム分が溶け出し、変化しやすい状況になるため、1度の使用でも黒くなることがあります。このような調理に使う食材等との反応で起こる現象は、人体への影響はなく、鍋の性能も心配ありません。そのままご使用いただけます。



黒変化した鍋

POINT

気になる場合は、自然の力でお手入れできます。

ご使用前に

米のとぎ汁を入れて10～15分煮ると、変色しにくくなります。



ご使用の後は

鍋に水を入れ、レモンの輪切りやリンゴの皮を煮ると、中和されて鍋の着色が薄くなります。



黒変化お手入れ後

豆知識

アルミの鍋は昔から使われている調理器具です！

その理由は……

熱が伝わりやすく、鉄やステンレスなど他の素材と比べると軽くて使いやすのが特徴です。そのため、汁物など手早く料理したい時に便利です。

意外と知られていませんが、以下のような食材や調理によっては、酸やアルカリの影響を受け、鍋が変色することがあります。

- ・こんにゃく
- ・中華麺を茹でる
- ・トマトソースを作る
- ・ワインを使った調理

意外とあることなのね。知らなかったからビックリしちゃった！

