セラキッチンのお手入れ方法

セラキッチンは「土」でできています。
だから金属のお鍋とは違ったお手入れが必要で、それは少し手間に感じるかもしれません。
けれど永くお使いいただくためにはとっても大事なことなのです。
手間のかかる子ほど可愛い…そんな風に思っていただければ幸いです。

さて、では早速お手入れ方法のご説明を。

【基本編：汚れがひどくない時】

●「サッと洗う」→「水気を拭き取る」→「鍋の底を上にしてしばらく置く」

なぜ鍋の底を上にして置くのかって？
それは、鍋の底にある白い部分は釉薬がかかっている他の部分よりも水分を放出しやすく、お鍋の乾燥を促してくれるからです。

【スペシャルケア編】

●「弱火で5～10分空焚きする」

頻繁に使ったり、水分のある料理を入れたまま長時間置いておくと、お鍋が多くの水分を吸ってしまうことがあります。これを自然乾燥させるのはなかなか難しいものです。
だから1～2週間に1回はスペシャルケアをしてあげてください。
お鍋が吸ってしまった水分を直火で加熱して強制的に蒸発させるのです。
この時、早く蒸発させたいからといって強火で加熱してはいけません。お鍋に負担がかかって寿命を縮めてしまいます。弱火でじんわり加熱してくださいね。
時折、加熱していると香ばしい匂いがしてくることがあります。それは染み込んでしまった調味料が浮き出してきている証拠。そんな時はもう一度洗って再加熱という作業を繰り返してみてください。徐々に香りも薄くなっていきます。

【応用編：焦げ付いてしまった時】

●「炭製品で擦り落とす」

脱臭用の竹炭、BBQで使う炭、なんでもよいのですが、炭で焦げた部分を擦ると比較的簡単に汚れが落ちます。焦げと炭は性質が似ているからでしょうか？理由はよくわからないけれどお勧めです。
焦げがひどい場合には、まずお鍋に水を入れて沸かします。そのまま人肌くらいになるまで冷ましてから炭で擦るとより効果的です。
間違っても金属のたわしで力任せにゴシゴシというのはやめてくださいね。お鍋に傷が付いてしまいます。