

スキレット



特徴

- ・蓄熱性が高く、火の通りにくい食材にも火を通せる!
- ・直火だけでなく、オーブンやグリルにも使用可能!

どんな場面で使える?

例えば...

- ・4人程度のキャンプの時に!
- ・日常使いに!

おすすめのレシピ

- ・外はカリッと!
中はモッチリ!
チャパティ
- ・ツナジャオロース

スキレットの 使い方・注意点

使い方

- ① 焚火や、炭等火の準備を行きましょう。
- ② 火が付いたらスキレットに食材を入れ、調理開始！

注意点

スキレットは熱伝導に優れていて焦げ付きやすいので、お湯を使って油をしっかり落としましょう。それでも汚れやこげが取れない場合は水を張り沸騰させましょう。汚れが落ちたら、スキレットを火にかけて水分をしっかりとばします。水気がなくなったら、油を薄く塗り煙が出るまで火にかけます。冷めたら、新聞紙等にくるんで保管しましょう。