

How to use Dutch Oven



Dutch Oven

『ぶ厚い鑄鉄製のふた付き鍋』

ダッチオーブンの秘密がここに 있습니다。

まず、耐熱性が非常に優れているためオーブンを直接炭の上に置くことができ、更にオーブンの上にも炭をのせることができます。それにより、上下から食材に熱を加えることができ、いわゆるオーブンとしての効果を生みだします。

また、重量のある蓋がオーブン内部を密閉し、圧力鍋のような効果をもたらし、食材のうま味を引きだします。

使えば使うほど味がでるダッチオーブン、正しく使えば何十年も使い続けることができます。

あなただけのブラックポットに育てあげてください。

本品は植物性食用油を錆止めコーティングとしているため、シーズニングを行わずに調理が行えます。使用前にクズ野菜を炒めたら、そのまま調理に入ることができます。但し、長期間使用せず薄く錆び等が発生した場合は、以下の手順でシーズニングを行ってください。

[シーズニング]

- キャンプに出かける前に、事前に行われることをお勧めします。
- シーズニングは、基本的に野外で行ってください。室内で行う場合は臭いや煙がでますので、換気を十分に行ってください。また、火傷に十分ご注意ください、コンロ側に異常が無いかもご注意ください。

1. オープンを熱し、全体から煙が出だすまで、加熱してください。
注意！ 煙が出だしたら、直ぐに火を止めてください。
注意！ 加熱中は絶対にオープンのそばを離れないこと。
注意！ 家庭用コンロの場合、コンロ側がオープンの輻射熱で加熱されることがあります。コンロに異常が見られた場合、直ちに消化し、シーズニングを中止してください。
 2. 火から外した状態で、お湯を注ぎ入れます。この時、一气には絶対に入れないこと。急激に水蒸気が発生し危険であると共に、オープンに変形やヒビが入ります。注ぐお湯の量は、最初はスプーン1杯程度の量に留め、少しづつ増やして、徐々に徐々に入れてください。この時、高熱の水蒸気が瞬間的に上がりますので、これに触れて火傷しないよう十分にご注意ください。
注意！ 水を入れる場合は、より慎重に行ってください。
 3. お湯が、オープンの半分ほど入り、手をつけられるほどの温度(42°C程)になったら、タワシと食器用洗剤でしっかりとコーティングを洗い落としてください。
 4. 洗い終わったら、再度加熱します。水滴が無くなったら、オリーブオイルをたらし、ペーパータオル等でオープン全体に塗り広げてください。オープンの外側にも塗ります。
 5. 蓋、オープン共に1~4を3、4回繰り返します。
蓋は市販の鍋つかみプライヤーを2本使うと便利です。※火傷に注意!
 6. くず野菜をオープンに入れ、炒めてください。
 7. くず野菜を捨て、タワシで水洗い(洗剤は不可)し、再加熱してオイルを塗って完了です。
- 注意！ 先にも述べたように、家庭用コンロで行う場合は、オープンや蓋の輻射熱によりコンロ側を加熱してしまうことがあります。非常に危険ですので、注意深く見守り、少しでもコンロに異常が見られた場合は直ちに中止してください。
また、コンロのそばは絶対に離れないでください。

Cooking Style — ダッチオーブンの料理

ダッチオーブンでどんな料理ができるのか？

基本的に家庭用オーブンでできる料理は、ほぼできると言えますがその調理方法に決まったマニュアルはありません。料理によって異なる、使う燃料の量、オーブン上下の燃料の割合、そしてそれにもなう調理時間は、積み重ねた経験により知り得ることができるからです。失敗することもあるかもしれませんが、あなた自身のレシピをつくりだし、ダッチオーブンの達人を目指しましょう。

(本書では初めての方のためにダッチオーブン料理とそのレシピの例を載せています。

燃料のチャコールは、ダッチチャコールをお使いいただくと、レシピ記載の個数を参考にでき、分かりやすく調理ができます。)

Maintenance ———— 使用後の手入れ

調理後のオーブンは非常に高温なため、十分に熱が冷めてから片付けてください。(注意！水をかけての強制冷却は、絶対にお止めください。) また、調理後は食材を別の容器に移し、長時間オーブン内に食材を入れたままにすることをさけてください。サビの原因になります。

(メンテナンス)

1. 調理後の冷めたオーブんに水を張り沸騰させます。オーブンの温度が下がるまで待ち、タワシ(金属性以外)で汚れを洗い落とします。(洗剤は使用不可、水洗いのみ)
2. 再度オーブンを火にかけ乾かし、すぐにオリーブオイルを全体に薄く塗り完全にさめるまで待ちます。
3. 保管の際は、オーブン内に新聞紙を積み、オーブンと蓋の間にわり箸などですき間を作り、乾燥した冷暗所に保管してください。

Knowledge ———— マメ知識

- ★オーブン上下の燃料割合を把握することは料理を成功させるための大事なポイントです。
- ★蓋を裏返して燃料の上に置けばフライパンとしても使えます。
- ★燃料は、ダッチチャコール、ECO COCO LOGOS、備長炭をお勧めします。(備長炭は非常に着火しにくいいため、木炭と併用してください)
- ★熱を持つと冷えるまでかなりの時間がかかるため、最終日などは撤収の2時間前には調理を終えることをお勧めします。
- ★リッド(蓋)の裏側を使って調理する場合はリッドの移動が非常に危険です、厚手のレザークラブを着用し、鍋つかみ用グリップを2本使えば安全に移動できます。

Goods ————— あれば便利グッズ

- 二刀流グリル : ダッチが吊れるパーベキューグリル
- ピラミッドグリル : 直火禁止もこれでOK
- クワトロポッド : ダッチを吊れるスタンド
- 火消し壺 : 後始末の必需品、炭を消して持ち帰る
- ダッチミトン : 安全！革製のロングミット
- リッドリフター : ダッチの取扱いには絶対必要
- ECO COCO LOGOS : 形が一定、ダッチオープンに適した燃料！
ダッチチャコール 主原料ヤシ殻のエコ燃料。着火剤不要の即着火タイプ

Warning ————— ⚠ 使用上の注意

- 注意！ 使用中や使用直後の蓋及び本体の取扱いは、必ず別売のリッドリフターをご使用ください。
- 禁止！ 使用中や使用直後のオープンは非常に高温で大変危険です。調理者以外は絶対に近づかないでください。
- 禁止！ 熱を持っているオープンに水をかけたりして、強制冷却をすることは絶対にお止めください。
- 禁止！ オープンに衝撃を与えることはお止めください。
- 禁止！ 本書をよく読み、指定された取扱方法及び、注意事項を必ずお守りください。
- 禁止！ サビたオープンは使用しないでください。軽度のサビは再度シーズニングを行い、サビを完全に取除いてからご使用ください。
- 禁止！ キャリーバッグが付属の場合、キャリーバックには、オープンが完全に冷えた状態で収納してください。
- 禁止！ 使用中や使用直後はお子様やペットをオープンの周りで遊ばせないでください。
- 禁止！ オープンを吊って使用する場合、料理を取り分けたりかき混ぜたりする際はオープンを一度火から下ろし、安定した場所に置いた状態で行ってください。
- 禁止！ 着火、調理、消火、手入れの際には必ず革手袋を着用し、やけど等のケガに十分ご注意ください。
- 禁止！ 使用後の残り火の始末は十分にご注意ください。完全に燃え尽きたことを確認し、撤収の作業を行ってください。
- 禁止！ 使用中に火の粉などが跳ぶ場合がありますので、燃えやすいものの周りでのご使用はお止めください。
- 禁止！ 着火剤や燃料としてガソリン、灯油、ガス、アルコールなどはご使用にならないでください。
- 禁止！ 屋内やテント内又タープの下では使用しないでください。

発売元:

株式会社 ロゴスコーポレーション