

バーベキュー用鉄板 ラッカー塗装除去方法

食用油を敷いてくず野菜を炒めて除去する方法や空焼き方法がありますが、両方行っていただいた方が綺麗に除去できますので、以下の方法をお勧めいたします

バーベキュー用炭火コンロの上か家庭用テーブルコンロサイズに収まれば、テーブルコンロなどの上におきます。(大きいサイズの鉄板などはサイズに合ったバーベキュー用炭火コンロにて行ってください。周囲の可燃物や環境・換気に十分注意してください。尚、アウトドア用ガスバーナーコンロやカセットコンロでは鉄板は輻射熱の影響にて大変に危険であり、使用禁止ですので絶対に使用しないでください)



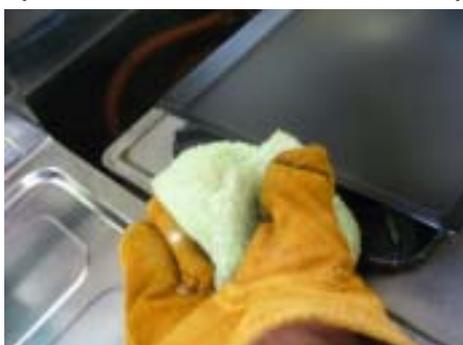
食用油を調理面に敷いてくず野菜などを繰り返し焼いていただくか、空焼きにてラッカー塗装の除去を行います。(今回はテーブルコンロでの空焼きとくず野菜を炒める両方の方法にて行います)

空焼きを行っていくと熱の強い部分から鉄板が変色して煙が出てきますので、煙が出なくなるまでムラなく焼きます。



もし、熱が均等に行き届かない場合は、ミトンや皮手袋をした状態にて濡らしたタオルを持ち、取っ手で熱の強い位置に移動させながら全体的に変色させます。

(火傷には十分にご注意ください)



全体的に熱が伝わると、表面塗装が焼き切れて行き、煙が出なくなります。



煙が出なくなったら、くず野菜を用意していただきます。
(今回は空焼きと野菜を炒める両方の方法といたしましたので、この時点で食用油とくず野菜を入れます。)

キッチンペーパーなどを使用してまんべんなく鉄板調理面に塗布してください。



くず野菜を入れ、鉄製の起し返しなどを使用してよく炒めます。
鉄板表面の汚れと臭いの除去を行います。



火を止めてキッチンペーパーなどで汚れを除去し、鉄板を自然冷却する。(急に水かけると急激な温度差で鉄板が歪んでしまいます)その後水道水などで綺麗に洗浄してよく水気を拭き取って乾燥させ、ご使用できます。ご保管の場合は、薄く食用油を全体に塗布してご保管ください。

