

Uno Casa

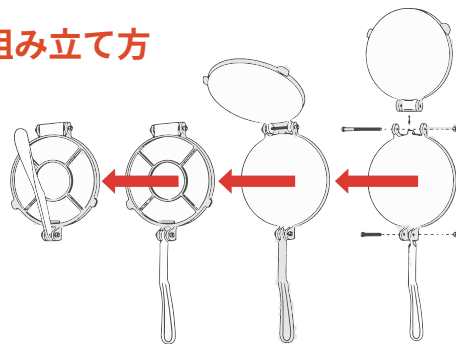
ユーザーマニュアル

使用方法

および

お手入れ方法

組み立て方



準備

本製品はあらかじめシーズニング（油ならし）処理が施されているため、購入後すぐに使用可能です。

ご使用前に洗う場合は、温水で洗浄し、布巾等で水分を拭き取ってください。錆鉄は水分により錆が発生するため、洗浄後は必ずコンロ上で十分に乾燥させてください。

使用方法

調理前には必ず予熱を行ってください。

弱火から中火で5～10分程度加熱し、十分に温まったことを確認してから使用してください。

食材が付着する場合は、調理器具または食材の温度が不十分の可能性あります。

鋳鉄製調理器具は保温性に優れているため、頻繁に食材を裏返す必要はありません。表面に適切な焼き色が付いた時点で調理完了の目安となります。食材が表面に付着している場合は、十分に加熱されていない状態です。適切に加熱されると、自然に調理面から離れます。

お手入れ方法

洗浄は、調理器具が極端に高温または低温でない状態で行ってください。

高温の状態ですぐに冷水中に浸すと、破損の原因となる場合があります。

洗浄手順：

- 1)ヘラ等で付着物を除去する
- 2)温水で洗浄し、布巾で水分を拭き取る
- 3)コンロ上で完全に乾燥させる

保管前には必ずシーズニングをしてください。

本製品は使用を重ねることで性能が向上します。

シーズニング（油ならし）

1

調理器具が完全に乾燥したら、キッチンペーパーを使用して全体に薄く植物油を塗布してください。
鋳鉄の表面には小さな孔があるため、これらに油を浸透させることで、焦げ付きにくい層を形成します。
油は塗りすぎないようにし、余分な油はキッチンペーパーで拭き取ってください。

2

調理器具をオーブンに入れ、最高温度（約200°C）で約1時間加熱してください。
高温で加熱することで、塗布した油を発煙点以上まで加熱し、鋳鉄表面に定着させることができます。
表面がべたついたり茶色くなる場合は、オーブンの温度が十分でなかった可能性があります。

3

オーブンの電源を切り、そのまま庫内で調理器具を冷却してください。その結果、硬くガラス状の層が形成され、鋳鉄表面が自然に焦げ付きにくくなります。

仕上げ

鋳鉄製調理器具は手間がかかるように感じられる場合がありますが、本書に記載のシーズニングおよび洗浄手順を適切に行うことで、長期間にわたりご使用いただけます。

安全上の注意

- 使用中および使用直後は高温となるため、子どもを近づけないでください
- 調理中はその場を離れないでください。過熱により火傷や事故の原因となるおそれがあります
- 使用するバーナーは、調理器具の底面サイズに適合するものを使用してください
- 火が器具の側面からはみ出さないよう調整してください
- 取っ手は直火を避け、コンロの外側へ突き出さないようにしてください
- 電子レンジおよび食器洗浄機は使用しないでください
- 重ねて保管する際は、布やペーパー等を挟み、傷の発生を防止してください
- ガラストップコンロ上では、引きずらずに持ち上げて移動してください

Uno Casa

トルティーヤプレス 使用方法

(薄く均一なトルティーヤの作り方)

STEP 1 生地の準備

作成するトルティーヤのサイズに応じて、生地を丸めてください。

直径 約20cm : 生地 約43~56g

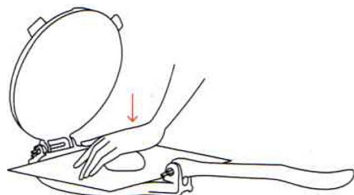
直径 約25cm : 生地 約56~71g

直径 約30cm : 生地 約85~99g



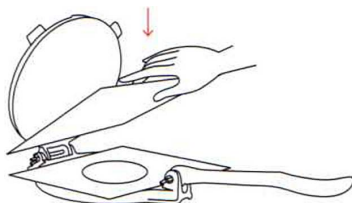
STEP 2

プレス台の上にクッキングシートを1枚敷き、その上に生地を置いてください。手で軽く押して、平らにします。



STEP 3

生地の上にもう1枚クッキングシートをかぶせ、付着を防止します。



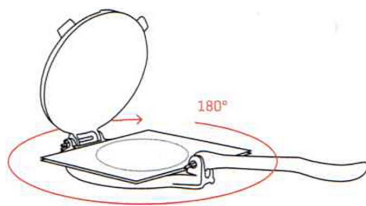
STEP 4

プレスを閉じ、ハンドルを最後まで押し下げてください。



STEP 5

プレスを開き、トルティーヤをクッキングシートごと180°回転させます。



STEP 6

再度プレスしてください。ハンドル側に圧力が集中しやすいため、この工程により圧力を均等に分散させます。



STEP 7

より均一に仕上げたい場合は、さらに90°回転させ、STEP4~6を繰り返してください。これにより、全方向から均等に圧力がかけられます。

