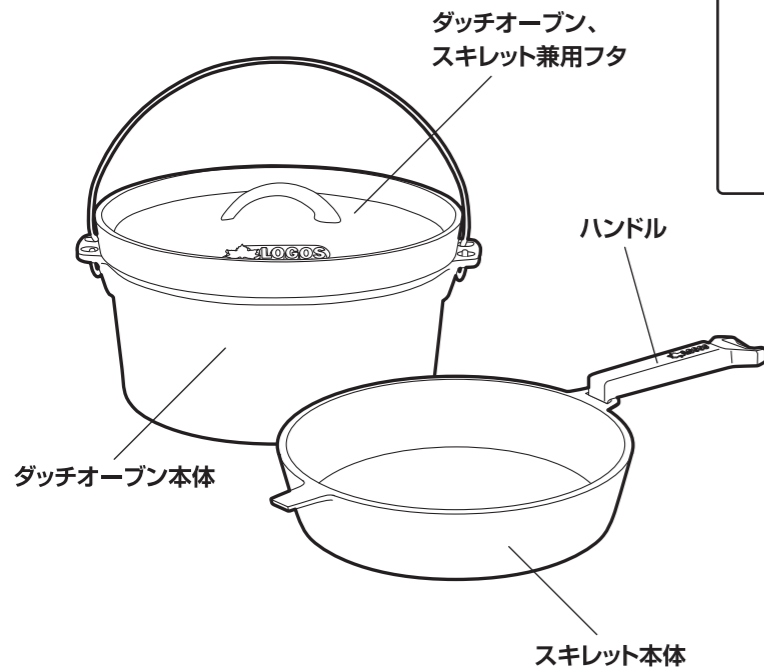


ダッチオープン&スキレット

# DUTCH OVEN & SKILLET

## 取扱い説明書

この度は、本商品をお買上げいただき誠にありがとうございます。  
ご使用前に、この説明書をよく読んでください。また、事故や器具の損傷等を  
防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。  
この取扱い説明書は、大切に保管してください。



### ○セット内容

- ダッチオープン本体…………… 1点
- スキレット本体…………… 1点
- ダッチオープン、スキレット兼用フタ…………… 1点
- ハンドル…………… 1点

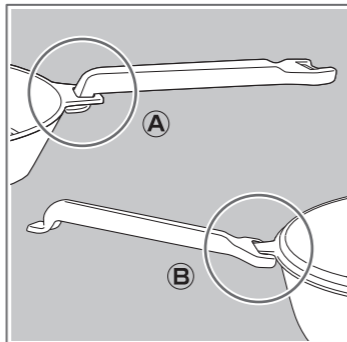
※ハンドルはダッチオープン用リフトアールとしても使用可能です。

### ハンドルをリッドリフトアールとして使う場合



左の写真のようにダッチオープンにセットしてください。

### ハンドルをスキレットで使う場合



左の図のように使用状況によって2種類の使い方があります。  
フタをしてのハンドルの取り付けは②の状態でおこなってください。  
フタをして①の状態でのハンドルの取り付けはできません。

### あれば便利グッズ！

- KAMADO／ピラミッドグリル／KAGARIBI：直火禁止もこれでOK
- 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！革製のロングミトン
- 焦げつき防止ラック：スキレット、ダッチオープンの底の焦げを軽減！
- エコココログスシリーズ：着火剤不要！即着火タイプのエコ燃料
- ステンレスダッチゴトク：燃料を効率よく燃焼させる
- なべ敷きトリアングル：テーブルを傷めない

Designed by

## LOGOS CORPORATION

発売元：**株式会社 ロゴス コーポレーション**

〒559-0025 大阪市住之江区平林南2-11-13  
お客様専用回線 ☎0120-654-219  
(受付時間：平日10時～17時迄)

ホームページ  
[www.logos.ne.jp](http://www.logos.ne.jp)

全国キャンプ場の空き情報  
[www.campjo.com](http://www.campjo.com)

### 使用後の手入れ

調理後のスキレット、ダッチオープ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、長時間スキレット、ダッチオープン内に食材を入れたままにすることを避けてください。サビの原因になります。

### 【メンテナンス】

- ①調理後の冷めたスキレット、ダッチオープンに水を張り沸騰させます。スキレット、ダッチオープンの温度が下がるまで待ち、タワシ(金属製以外)で汚れを洗い落とします。(洗剤は使用不可、水洗いのみ。)
- ②再度スキレット、ダッチオープンを火にかけて乾かし、すぐに食用油を全体に薄く塗り完全に冷めるまで待ちます。
- ③保管の際は、スキレット、ダッチオープン内に新聞紙を詰め、乾燥した冷暗所に保管してください。

### マメ知識

- スキレット、ダッチオープン周囲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。
- 燃料はエコココログスシリーズ、備長炭をお勧めします。(備長炭は非常に着火しにくいので、木炭と併用してください。)
- 熱を持つと冷め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。

### シーズニング

本品は植物性食用油をサビ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できます。使用前にくず野菜を炒めたら、そのまま調理に入ることができます。ただし、長時間使用せず薄くサビ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出ますので、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スキレット、ダッチオープンを熱し、全体から煙が出たすまで、加熱してください。  
**注意！**煙が出たら、すぐに火を止めてください。  
**注意！**加熱中は絶対にコンロのそばを離れないでください。  
**注意！**家庭用コンロの場合、コンロ側がスキレット、ダッチオープンの放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、直ちに消火し、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、絶対に一気に入れないでください。急激に水蒸気が発生し危険であると共に、スキレット、ダッチ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、少しずつ増やして、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お湯がスキレット、ダッチオープンの半分ほど入り、手をつけられるほどの温度(42℃程)になったら、タワシ(金属製以外)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洗い終えたら、再度加熱します。水滴が無くなったら、食用油をたらし、ペーパータオル等でスキレット、ダッチオープン全体に塗り広げてください。スキレット、ダッチオープンの外側にも塗ります。
  - ⑤①～④を3、4回繰り返します。
  - ⑥くず野菜をスキレット、ダッチオープンに入れ、炒めてください。
  - ⑦くず野菜を捨て、タワシ(金属製以外)で水洗い(洗剤は不可)し、再加熱して食用油を塗って完了です。  
**注意！**先にも述べたように、家庭用コンロで行う場合は、スキレット、ダッチオープンの放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、コンロのそばを絶対に離れないでください。

### 使用上の注意

#### ⚠ 禁止!

- 使用中や使用直後のスキレット、ダッチ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。
- 熱を持っているスキレット、ダッチ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。
- スキレット、ダッチオープンに衝撃を与えることはお止めください。
- サビたスキレット、ダッチ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。
- 使用中や使用直後はお子様やペットをスキレット、ダッチオープンの周りで遊ばせないでください。
- 着火、調理、消火、手入れの際には必ず革手袋を着用し、火傷等のケガに十分ご注意ください。
- 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。
- 使用中に火の粉などが飛び出す場合がありますので、燃えやすいものの周りでの使用はお止めください。
- 着火剤や燃料としてガソリン、灯油、アルコールなどはご使用にならないでください。
- 屋内やテント内またタープの下では使用しないでください。

#### ⚠ 注意!

- 割れやすいので、取扱いにはご注意ください。
- 表面はコーティングされているため、鋭利なもので表面を削るような行為はお止めください。
- スキレット、ダッチオープンを加熱する際は、空だきや強火での調理をしないようにご注意ください。スキレット、ダッチオープンに影響を及ぼす場合があります。

- 火力は強火厳禁です。酷い焦げの原因となります。弱火と中火のみで調理してください。
- 家庭用コンロの場合の目安は次の通りです。  
弱火…炎が消える直前の状態  
中火…炎がスキレット、ダッチオープン底中央付近のみ当たっている状態  
強火(厳禁)…炎がスキレット、ダッチオープン底全体に当たっている状態
- ハンドルをつけたまま加熱すると、ハンドルが熱くなります。必ず耐熱性のあるグローブを着用して取扱ってください。ハンドルを外して加熱することをお勧めします。
- スキレット、ダッチオープンをテーブル等に置く際は、焦げたり傷ついてもよい場所に置いてください。
- 調理後に料理を入れたままスキレット、ダッチオープンを放置することはお止めください。鋳物部分のサビに繋がります。
- ハンドルをつける際は、しっかりと差し込んで固定してください。
- ハンドルを使ってスキレット、ダッチオープンを持ち上げる前に、しっかりと固定されていることを確認してください。
- ハンドルを持ってスキレット、ダッチオープンを操作する際は、ハンドルが外れる恐れがありますので十分にご注意ください。
- 表面の黒い塗装はハンドルの着脱や使用により部分的に剥がれて、塗装下の鉄部分が露出することがありますが、そのままご使用いただけます。濡れたまま放置したりせず乾かして油分を塗って保管してください。
- オープン、トースター、ガスコンロのグリルで使用する場合は、予めこれらの使用説明書を確認してサイズが問題ないこと、鋳鉄製の容器が使えることを確認してからご使用ください。