

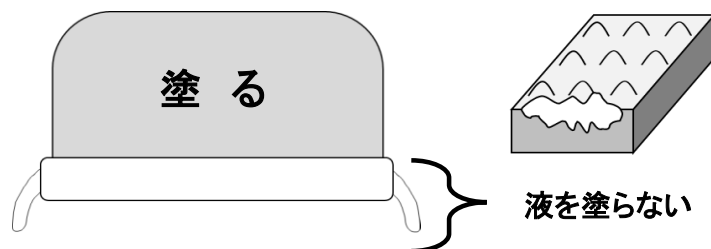
# クレンザー液について

## はじめに

- \* 鍋をかまどにかけて調理すると、底にすす(煤)が付いて、片付けるのが大変です
- \* 少年自然の家では、砂をつけてみがきますが、それでもかなり時間がかかります
- \* 予め、市販のクレンザー液を鍋の底に塗っておくと、金属とすすの間に膜ができて、落ちやすくなります
- \* 野外炊飯を行うときには、おすすめです

## 少年自然の家でのやり方

- 活動が始まる前に、大人の手で塗ります
  - ・クレンザー液は、アルカリ性が強く、手荒れの恐れがあるためです
  - ・必要に応じて軍手などを使用してください
- クレンザー液は、炊飯場の冷蔵庫の上の鍋の中にあります
  - ・原液をそのまま使います
  - ・水で薄めないでください
- はじめに、鍋を水洗いし、汚れを落とします
- スポンジの端に液を付け、薄く広げてまんべんなく塗ります
  - ・食品に混ざらないよう、鍋の上部には塗りません



- 液を乾かすため、「置くための台」の上に置きます
  - ・かまどにかけるまで、水洗いはしません
- 具材の準備ができたなら、かまどにかけて調理します
- 片付けは、水でぬらした布に砂を付けてみがきます
  - ・すすが落ちたら水洗いして、砂を落とします

