

内釜の種類と特徴

材 質		煮物	汁物	炒め物	茹で物	蒸し物	煮沸消毒
ステンレス ネオサス		○	○	○	◎	◎	◎
ステンレス クラッド		◎	◎	◎	◎	◎	◎
アルミ		○	◎	○	○	◎	○
ちゅうてつ 鋳鉄		◎	△	◎	△	△	△
スーパータフ 加工		◎	○	◎	○	○	○
銅		◎	△	◎	△	△	△

下記の選定のポイントを裏面にあるよく選ばれる内釜3種類の比較表を参考にして、要望とは違うことがないように注意して選定することをお勧め致します。

①現在どの種類の内釜を使われているか？炒め物など内釜が変わることで出来上がりが変わります。




②どのような用途に使うか？複数台ある場合に、この釜はお湯沸かしだけ、汁物だけなど用途を確認して選定する必要があります。

③学校給食では多くが鋳鉄内釜を使われていますが、錆やすいため、お手入れを定期的に行う必要があります。

④炒め物では焦げ付きやすい特徴がありますが、ステンレスの内釜が金額は高価ですが、最も食材の影響を受けにくく衛生的に使えます。

※銅に関しては、あんこを製造するなど製菓業界にて使用されるケースが多くあります。スーパータフは鉄に表面加工を行い錆びにくくしています。

主に選定される3種類の特徴と注意点

内釜種類	特徴	注意点
鋳鉄 	煮物、炒め物に非常に適した内釜となり、鉄分も取れることから、主に学校給食などに使われています。またタンニンが多く含む食材を調理した場合、食材が黒色に変色する場合がございます。	お手入れをしっかりとしないと、サビが出やすいため、ご使用前に金気止め(あく抜き)や油馴染ませと言われる内釜を錆びにくくする前処理が必要になります。茹で物、蒸し物の調理には、あまりお勧めできません。
ステンレス (ネオサス) 	耐腐食性、耐久性に優れており、衛生的に使用されたい方にお勧めです。最も融点が高く空焚きの影響を受けにくいです。大量給食施設でお湯沸かしだけで使う場合に選ばれます。最も金額が高いです。	熱伝導が悪いため、炒めものでは焦げ付きやすくなってしまいうため、細かい火力調整が必要になります。
アルミ 	煮物、汁物、炒め物、茹で物、蒸し物など調理全般に適しているバランスの取れた内釜です。70℃以上の高温水に晒されるとベーマイト皮膜が生成され黒色変化を起こす。ステンレスと比べると少し白っぽく見えます。	デメリットはアルミの融点が低く、少量の炒め物や煎り調理を行う場合は、空焚きという現象で内釜に亀裂や穴が空く可能性があります。

お問い合わせ

電話番号：0120-18-1249
メール：info@hattorigroup.com

