

／ 育てる ／

# 鑄鉄内釜お手入れハンドブック



服部工業株式会社

# はじめに 鑄鉄内釜とは

## 鑄鉄内釜

伝統的な鍋釜の製法で、ガス回転釜の鑄鉄内釜は、主に煮物、炒め物に適した内釜になります。

デメリットはお手入れをしっかりとしないと、サビが出やすいことがあります。

鍋釜として、100年以上ご愛用頂いているロングランの内釜です。

日々のお手入れで頼もしい内釜へ育てていきましょう。

小豆坂工場では、納入後すぐに煮炊きができる商品にする為、内釜内面に金気止め処理を施しています。



# お手入れ 1. 金気止め

## 金気止めの方法

アルカリ性洗剤を少量加えた水を内釜に満ちし、30分程度沸騰させてから湯を捨て、充分綺麗になるまで洗い流します。

### 大豆を使う方法

- ①釜鏝まで水を入れます。  
水容量の10%の大豆を入れ、沸騰させます。
- ②沸騰後、弱火にして5～6時間煮ます。水が減ってきた場合は釜鏝まで補給します。
- ③洗浄を行い、水を拭き取り完了です。

※複数台、金気止めが必要な場合は水と大豆を捨てずに別の釜に使いまわしが可能です。

### 野菜くずと食用油を使う方法

- ①サラダ油を内釜全体に塗り付ける。
- ②火を入れ、野菜くずを投入します。
- ③釜底に落ちてくる油を全体になじませるようにカクハンします。
- ④内釜全体に光沢が出てきましたら完了です。
- ⑤焼き付けた油（炭化被膜）を落とさないようにやさしく洗浄していきます。

### 大豆で煮沸している様子



### 野菜は油を広げやすい葉物をおすすめします。



### お手入れ前の内釜



### 金気止め完了後の内釜



# お手入れ 1. 金気止め

## 野菜くずを使う方法 実施例

### ■状態：炭化被膜を全部綺麗にはがしてしまった状態

- ・通常の使用だと錆びる為、新たに炭化被膜を作っていく必要がある。



### ■実施機器

- ・ GHT-30 容量110ℓ  
(およそ10年使用したもの)

### ■用意するもの

- ・ キャベツ6~8玉  
※野菜くず 6kg~8kgでも可
- ・ サラダ油 2kg



### ■所要時間

- ・ 3~6時間程度 (洗浄作業含む)

※鑄鉄内釜の状態により作業時間が異なります

### ■金気止め手順

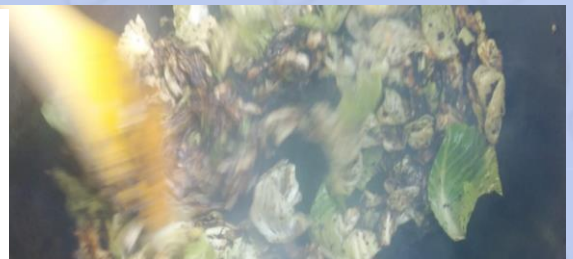
1. サラダ油を内釜全体に塗り付ける
2. 火を入れ、野菜くずを投入
3. 釜底に落ちてくる油を全体になじませるようにカクハンします
4. 内釜全体に光沢が出てきましたら完了です
5. 焼き付けた油 (炭化被膜) を落とさないようにやさしく洗浄していきます。



！野菜くずを使って釜全体に油を塗り付けるイメージでカクハンしていきます。

野菜くずはどんどん炭になりますが、火力は最大のまま作業していきます。

※油煙が大量に発生しますので状況により火力を  
中火または弱火にして下さい。



## 留意点



- 野菜くずが小さくなったら都度追加していきます。
- 油がどんどん釜に浸透していきますので、油が少なくなったら都度追加していきます。
- 炭が多くなってきましたら一旦火を止めて、捨ててください。（※やけどには注意してください）
- 炒めた野菜くずは引火する場合がありますので、必ず冷めてから廃棄してください。
- 油の量が多かったり、高温で加熱を続けると油に引火する場合がありますのでご注意ください。

全ての野菜くずを炒め終わると内釜が真っ黒になります。

焼き付けた油（炭化被膜）を落とさないようにやさしく洗浄していきます。



こびりつきがどうしても困ったら…

## お手入れ2. 削り取る手順

こびり付きの状態により下記の道具を使用し焦付きを落とします。特にこべり付きが酷い場合は機械などを使っての剥がし作業が必要になります。

酷い

### ① グライNDER

内釜を外してグラインダーで削ります



### ② ケレン (スクレーパー)

浮き上がった箇所をケレンで取ります



### ③ 金属たわし

頑固な焦げ付きは金属たわしで取ります



### ④ 紙やすり、研磨たわし

少々の焦げ付きなどは、紙やすり、研磨たわしなどで取り除きます



酷くない

● 研磨した所は錆びが出ますので、最後に仕上げで金気止めを行って下さい。

# 鑄鉄内釜をお手入れして、 長く使っていきましょう。

---

## 長くご使用いただくために

金気止めだけでなく、その後の毎日のお手入れをしっかりと行わないと錆びてしまうので、注意してください。

使用後は、しっかりと内釜の汚れを落とし、水で流した後、水を拭き取ります。

もし赤錆が酷い場合は、再度金気止めや油馴染ませを行って下さい。

日々油引きを行うことで強固な皮膜を作ることができます。

お客様の厨房や、岡崎の本社などにて金気止めや削りの実演も可能です。わからないことなどあればお気軽にご相談ください。

## お問い合わせ

電話番号：0120-18-1249

メール：[info@hattorigroup.com](mailto:info@hattorigroup.com)