

ダッチオーフンの片付け方



- ①鍋に水を入れ加熱し、沸騰させます。
ぐらぐら煮ていると焦げ付きが柔らかくなって浮いてきます。
- ②スポンジやヘラを使って汚れを落とします。
オーフンに染み込んだ油がとれるので洗剤は、使ってはいけません！！
金だわしは鍋を傷めてしまいますのでスポンジで洗ってください。
- ③洗い終わったら水ですすいで残った炭火またはカセットコンロにかけます。本体とふたは別々に火にかけ、水分を飛ばします。
- ④ダッチオーフンが熱いうちに、オリーブオイルを薄く全体に塗り込みます。底も忘れないように！



次に使う人が気持ちよく使えるように、

きれいに洗いましょう。