

取っ手がとれるスキレット

# DETACHABLE HANDLE SKILLET

## 取 扱 い 説 明 書

この度は、本商品をお買い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。

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

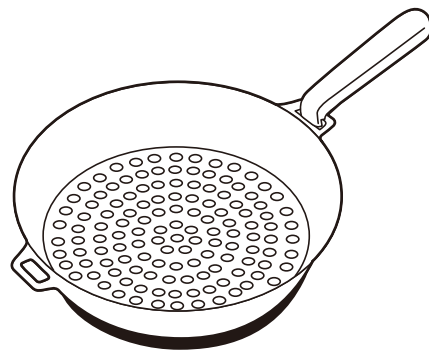
(受付時間：平日10時～17時迄)

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に水を張り沸騰させます。スキレットの温度が下がるまで待ち、タワシ(金属性以外)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。)
- 熱を持つと冷え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。

## 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
- タッチミトン：安全!革製のロングミット
- 焦げつき防止ラック：スキレット底の焦げを軽減!
- エコココログシリーズ：着火剤不要!即着火タイプのエコ燃料
- ステンレスタッチゴトク：燃料を効率よく燃焼させる
- なべ敷きトライアングル：テーブルを傷めない

## 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スキレットを熱し、全体から煙が出だすまで、加熱してください。  
注意！煙が出だしたら、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の輻射熱で加熱される場合があります。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お湯がスキレットの半分ほど入り、手をつけられるほどの温度(42°C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洗い終わったら、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全体に塗り広げてください。スキレット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、スキレットの輻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。

# LOGOSのスキレットで 美味しい料理を楽しもう!

## アップルパンケーキ

# APPLE PANCAKE

### Mサイズ分の材料(3人分)

- リンゴ……………1/2個
- ホットケーキミックス……………150g(1袋)
- 卵……………1個
- ヨーグルト……………大さじ1
- 牛乳……………100ml
- バター……………10g
- 砂糖……………小さじ1
- 赤ワイン……………50ml
- トッピングはお好みで(シナモンパウダーや生クリーム、ジャムなど)

### 作り方

- ①リンゴを薄くスライスします。
- ②卵とヨーグルトをボウルで混ぜ、ホットケーキミックスを入れます。牛乳を少し加えながら固さを調整し、生地を準備をします。
- ③スキレットにバターをひいてリンゴを並べ、弱火で加熱します。少し火が通ったら、赤ワインを注いで砂糖をまぶし、リンゴとよくなじませます。
- ④リンゴに色がついて水分がなくなったら、②をスキレットに投入します。まんべんなく広げて200℃に予熱したオーブンで8~10分ほど加熱します。  
※オーブンにより加熱時間は異なります。様子を見ながら調理してください。
- ⑤ふっくらと焼きあがったら、お皿に移して、お好みでトッピングすれば完成!

### ★アウトドアシーンでの調理には…★

#### 別売りの

●LOGOS the KAMADO

●LOGOS KAGARIBI

●焚火ピラミッドグリル の使用がおすすめ!

※火加減により加熱時間は異なります。様子を見ながら調理してください。

## 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。
- サビたスキレットは使用しないでください。軽度のサビは再度シーリングを行い、サビを完全に除去し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ぶ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…炎がスキレット底中央付近にのみ当たっている状態
    - 強火(厳禁)…炎がスキレット底全体に当たっている状態
- 取っ手をつけたまま加熱すると、取っ手が熱くなります。必ず耐熱性のあるグローブを装着して取扱ってください。取っ手を外して加熱することをお勧めします。
- スキレット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。
- 取っ手をつける際は、しっかりと差し込んで固定してください。
- 取っ手を使ってスキレットを持ち上げる前に、しっかり固定されていることを確認してください。
- 取っ手を持ってスキレットを操作する際は、取っ手が外れる恐れがありますので十分にご注意ください。
- 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。