

岩塩プレート使用方法と注意点

塩の上で肉を焼く、塩の上に焼き上げた肉を乗せて楽しむ

さらに岩塩プレートに焼き上げた肉を乗せ下味を付けた隠し味としてお楽しみください
岩塩プレートを使うと遠赤外線効果で食材自身の持つうまみが引き出され、
余分な脂や水分は岩塩プレートが吸収してくれます

効能

岩塩中の豊富なミネラルが食材に溶け込み、
肉などから出る余計な油はプレートが吸収するので、
自然でヘルシーな焼き上がりになる。



使用方法——弱火で加熱

急加熱、過剰加熱、濡れたままでの加熱は**厳禁**です

必ず、弱火で加熱して下さい

急に加熱されると、プレートに自然に含まれる水分や空気と岩塩の膨張率の違いから、割れて飛び散る
可能性があります

加熱中はハネルことがありますので**顔を近づけない**で下さい

表面が黒くなったら裏返しても使えます

加熱中に手で触らないで下さい

使用後のお手入れ

使用後はプレートが大変熱くなっています。

熱い状態で水をかけるとプレートが割れてしまうこともありますので、
1時間位放置し手で触っても熱くない程度に冷ましてみましょう

洗剤などは使用せず、水かぬるま湯で汚れや焦げを落とします。

手で落ちないときには、台所用のスポンジを使用して優しく洗いましょう。

それでも焦げ付きが取れない場合は、ナイフなどで削ります。

プレートが割れたり小さくなったら削ってパウダーにしたりして使用できます

洗浄後はキッチンペーパーなどを使って水けを拭き取り、風通しの良い所でしっかりと乾燥させましょう。

濡れたままにしておくとカビが生える原因にもなります。

保管時も湿気を避けてください