

# ダッチオーブン



## 特徴

- ・煮る、焼く、蒸す、炒める等さまざまな調理ができる「万能鍋」
- ・薪や炭を鍋の上において調理可能!

どんな場面で使える?

例えば・・・

- ・大人数の食事を一回で作りたいときに!

おすすめのレシピ

- ・あさりと豚の  
アレンテージョ風
- ・パンを活用! 簡単本格クラムチャウダー

# ダッチオーブンの 使い方・注意点

## 使い方

- ①調理のための道具の準備(耐熱グローブやリッドリフター等)
- ②薪や炭、コンロを準備して火を起こします。(燃えやすいものが近くにないか確認しましょう)
- ③作りたい料理に合わせて調理開始!

## 注意点

使用の際は持ち手が非常に熱くなるので、必ず耐熱グローブを着用しましょう。

調理後の片付け方としての注意は「洗剤を使わない」。金属製以外のたわしで優しく水洗いし、改めて加熱し乾燥させる。乾いたらすぐに油を塗り、鍋が冷めたら収納します。