

すぐに使える暮らしのマメ知識

家庭の**LIFE TIPS**小技

鍋底の焦げ落とし

ちゃんと洗っているつもりでも、鍋の外側は少しずつ汚れてきます。
気づけば擦っても落ちない頑固汚れになっていた! なんてことも…。
でも捨てちゃうのはもったいない! そこで復活技をご紹介します!

焦げ付いたお鍋
どうしてますか?

鍋底にこびりついた 「黒い焦げ」の落とし方

重曹を**最強**にするのが
成功のコツ。

こびりついた鍋の焦げは重曹で取れる
と言っても、つけて擦っただけでは落ち
ません。頑固な焦げを落とすには、重曹
を「最強」にする必要があります。



強アルカリ性で
洗浄効果上昇!

沸騰させて**パワーアップ**!

重曹は沸騰させると化学反応を起こし、
アルカリの濃度が上昇。強アルカリ性にな
るので洗浄効果が上がります。
パワーアップさせれば、頑固な汚れを
「すっきり落とすこと」ができますよ。

注意

アルミの鍋に重曹は使えません。黒く変色する恐れがあります。
フライパンは長時間浸け置くとコーティングが剥がれる恐れがあります。

用意するもの

大きな鍋

焦げた鍋が入る
大きさのもの。

ステンレスの鍋や土鍋など

重曹

スーパーや
百貨で買えます。

お好みの品で



Before After



Before After

焦げ・油汚れに
塗って流すだけ!

【汚れ洗浄】 コゲ取り名人

削り取らずにコゲを溶
かして落とす、コゲ落と
しの専用クリーナー。



こんな商品もあります

鍋の焦げつきを長く放置すると、外側の底面やフチが真っ黒に
なり、擦っても全然取れずにあきらめた人も多いでしょう。
底が真っ黒のステンレス鍋は、「重曹の力」でリセットできます!



煮沸時間
10～30分

煮沸する

鍋を火にかけたら10分から30分くらいコトコト煮沸します。底だけでなく内側も焦げている場合は、焦げた鍋の中にも重曹水を入れておくと、中も外も同時に綺麗にできます。



鍋を浸ける

焦げついた鍋を、重曹水を入れた大鍋に浸けて火にかけていきます。

※重曹は、必ず火にかける前に入れてください。火にかけてから入れると、噴きこぼれる恐れがあります。



重曹水を作る

用意した大きな鍋に水1リットル程度入れ、重曹を大さじ3～10入れる。※水・重曹の量は、焦げに合わせて調整してください。

重曹水を作って煮沸する



作業はゴム手袋で！

「最強の重曹」は化学反応で強アルカリ性になっています。手が荒れるので、ゴム手袋をつけて作業しましょう。



引き上げる

焦げが柔らかくなり、指でもべろんと剥がれるようになります。いよいよ最後の仕上げ。焦げ付きを落としていきましょう。



浸け置く

火を止め、3時間～半日程そのまま浸けて置きます。時々様子を見ながら割り箸などで擦ってみてください。※しつこい焦げは、一晩置くといいですよ。

火を止めて浸け置きする



つるんと落ちてピカピカに！

鍋底を重曹で煮沸した結果、磨いても取れなかった頑固な焦げがこんなに綺麗になりました!!



焦げが取れない時は

煮沸→浸け置きを繰り返します。浸け置く時間を長くしたり、回数を重ねると焦げが少しずつ柔らかくなっていきます。



細かな焦げを落とす

柔らかくなった焦げをスポンジで落とします。部分には木のお箸(菜箸・割り箸)を使います。重曹水に浸かっている柄の部分も蒸気で柔らかくなって焦げが落ちやすくなっています。爪楊枝や串を使ってかき出していきます。

