

火にかける前に、ひと工夫！（厳しい友愛の丘の返却時チェック対策）

コーティングについて

～ 鍋を早く洗うためのコツ ～

鍋を野外炊事でする場合、使用後はススだらけになります。

それはそういうものだ と割り切って、鍋を洗うために時間を使うことを嫌わない方はそうされたら良いのですが、せっかくの貴重なアウトドア体験の時間を鍋洗いに費やすことはできるだけ避けるべきだと思います。そこで、少しでも早くしかも効果的に鍋洗いの時間を短縮させるコツをお伝えします。

コーティングに使う素材は？

おすすめの方法は、クリームクレンザーという研磨剤を含んだ食器用洗剤を使われることをおすすめします。滑らかな素材で鍋には塗りやすく、透明ではないためどこに塗ったのかが一目瞭然となり扱いやすいです。

粉末タイプのを水で溶いて使うこともできますが、粉成分がつぶつぶのまま溶けきらないことがあったり、混ぜる水の量の調整が難しいなどで上級者向けです。また粉末クレンザーを水で溶くためのバケツなどが必要です。

普通の食器用洗剤でもコーティングできます。比較的安価で手に入れやすく、塗りやすいですが、欠点は無色透明の素材である場合が多く、どこを塗ったのかが乾燥したあとでは確認がしにくいので、使用后、塗り残しがたくさんあった、ということになりがちです。

必要なもの

コーティング剤（1種）
バケツやバットなど
（受け皿代わり）

注意点

鍋を洗うときには金タワシは使わないでください。使わないといけないほどの焦げつきなどがある場合は相談してください。

ふたにはコーティングしない！
沸騰すると水位があがり、ふたの上にかぶることがあります（混入防止）



コーティングは鍋にかける直前にされることをおすすめ！

最初にされるのをよく見ますが、あっちに置いてこっちに置いてしている間に、せっかく塗ったコーティングがどんどん剥がれてしまいます。

鍋の縁ギリギリまでは塗らない！

ギリギリまで塗ると、蓋の取り扱いの際にうっかり洗剤をひっかけて中に入ってしまうことがあります

底から半分より上くらいまで塗る
（おおよそ炎が当たる部分）

コーティングのメリットは洗う時間を短縮して楽に済ませられるということだけではありません。なかなか落ちないスス汚れをゴシゴシと長時間こすらなくてもよくなるだけで、鍋にダメージを与えにくくなり結果として長持ちさせることができます。

もし、洗剤系のものを忘れた場合

そんなときでもコーティングの方法はあります。野外活動の時であれば、必ずすぐ近くの足元には自然の土がありますよね。水で溶いた泥を塗りつけることでもコーティングの大きな効果を得られます。