

メステイン



特徴

- ・持ち運びしやすい!
- ・どこでも火を使った料理ができる
- ・蓋の密封度が高いので炊飯に最適!

どんな場面で使える?

例えば...

- ・1人での登山やキャンプの時に!
- ・1人1人班の中で分けてご飯を炊きたいときに!

おすすめレシピ

- ・あさりの炊き込みご飯
- ・カオマンガイ

メスティンの 使い方・注意点

使い方

- ① ガスバーナーに点火装置を装着し、点火する。(詳しくは別紙ガスバーナーの使い方・注意点を参考にしてください)
- ② 火が付いたらメスティンをバランスよく乗せ、食材を中に入れ火にかけます。

注意点

アルミ製のメスティンは、酸性とアルカリ性の両方に弱い性質をもつため、中性洗剤を使用し洗います。また、金属製のたわしや傷がつくようなスポンジでゴシゴシ洗うことはできません。やわらかいスポンジで優しく洗いましょう。ちがーメスティンが焦げついてしまったら、お酢と水で煮込むことで焦げを落としやすくなります。食洗器等では洗えませんが、手洗いで洗いましょう。