

クリナップ「水まわり工房」加盟店が、お客様に快適なくらしのための情報を届けしております。

保温料理のアスメ

知つ得
情報

余熱の力をを使って料理を仕上げる方法をご紹介します。

保温料理のメリットは、火に掛ける時間が少なく光熱費や二酸化炭素も軽減。

家計にも地球にも優しい調理法です。

しかも、火のそばについているので、効率的に時間を使えます。

保温料理に使うモノ

- 深さのあるフタ付きの鍋
オススメは、ほうろうや土鍋など。
- 包むモノ
新聞紙、厚手のバスタオルやヒザ掛け。土台にする座布団など。

向いている料理

- 料理は
煮物やコトコト加熱して
つくるスープが向いて
います。短時間でつくる
ものは向きません。

※ 保温したものは、安全のため、食べる前に必ずもう一度
しっかりと加熱しましょう

※ 温度が下がってきてからの長時間の保温は
腐敗を招く恐れがあります。特に夏場は気をつけましょう。
※ ご自身の責任のもと安全性・有用性を考慮して
ご利用いただくようお願い致します。

料理方法

1 鍋を火に掛け
加熱させてください。

2 座布団などで、
土台(底から熱を
逃さないように)を
用意します。

3 その上に、新聞紙や
厚手のバスタオルなどを
重ね広げます。

4 座布団のまん中に
鍋を置き全体を包みます。
温かいと感じるところが
あれば、バスタオルなどで
補強してください。

たとえば……

キャンプで
保温料理を
利用すると



火に掛ける時間が短時間ですみ、
火のそばで火加減を見る必要もない
ので自由な時間ができます。

