

## かまど使用時の注意事項

### ① 必ず軍手をしてください

ゴム製はダメ。 熱で溶けるから。綿製であってもゴムのボツボツの滑り止めについているものは、右手用を左手に、左手用を右手に着用し、ゴムボツが手の平側にならないようする（手の甲の方にゴムボツがくる）。

濡れているものは使用禁止！ 熱いものをさわると水分が一瞬で熱湯に変わるから。

### ② 鍋の取っ手はプラスチックのついていないものを用意する。

炎にあたって溶けたり燃えたりします。 プラスチックつきのものしか用意できない場合は、アルミ箔で取っ手をしっかりと包んで使用してください。

### ③ カレーなどレトルト食品を湯煎する場合でもいろいろ準備が必要です。

鍋本体だけでなく鍋蓋を忘れないでください。鍋からレトルトの袋が飛び出した状態で炎にあたれば溶けてしまいます。蓋が用意できない場合は、レトルトパックと水を入れても十分に余裕のある大きめの鍋を使用してください。

トングとバットを用意してください。熱湯の入った鍋を持って移動するのは危険です。かまどの鍋からトングで直接レトルトパックを取り出し、バットなどをレトルトパックの受け皿として使用してください。レトルトパックは意外と重いので菜箸ではつかめません。その後、最大限の注意を払って鍋をかまどから降ろし、お湯を捨ててください（これは、できれば大人にやってもらいたい）。もしくは冷めてからかまどから降ろしてください。

### ④ かまどには、絶対に水をかけないでください。