

Let's enjoy アウトドア

バーベキューを 楽しもう! ~片付け編~



バーベキューは好きだけど、片付けが大変で…。バーベキューの経験がある方なら一度はそんな思いをしたことがあるのではないのでしょうか? 今回は面倒な「炭」「網・鉄板」の片付け方をご紹介します!!

炭の正しい片付け方を知っておこう

一度おこした火は、一見消えたように見えてもくすぶっている場合があります。芯まで完全に消火させるには以下のような方法があります。

完全に燃焼させる

炭をバラバラにし、安全な場所で放置しておく。
※待つだけと手軽ではあるが、少々時間がかかります

水に浸ける

時短でいえばこれが一番。バケツ(プラスチック製はNG)に水を入れて、炭をそっと沈ませるだけ。芯まで消火する為にしばらくは水の中に放置しましょう。

※大量の炭を一気に入れるのは避けましょう。炭が割れて飛び散る危険性があります。

火消し壺を使う

炭を片付けるための壺です。火が付いたまま壺の中に入れ、フタをすることで消火できます。飛び散る恐れもないため安全性にも優れています。

炭は砂や土に埋めるなどせず、持ち帰るか、炭捨て場に持ち込みましょう!!

網や鉄板の汚れはどうすれば?

真っ黒でベタベタになった網や鉄板を見ると、楽しかった気分が半減してしまいますよね。でも大丈夫!! 片付けを楽にする方法があるんです!!

- ① 網や鉄板に残った油や焦げは、焼ききってしまうことで汚れが落ちやすくなります。消火していない炭の上に網や鉄板を置き、さらに網や鉄板の上にも炭を置きましょう。熱により炭化し、格段に汚れが落ちやすくなります。
- ② 準備編でも登場した「アルミホイル」は片付けにも大活躍です。バーベキューコンロの内側に敷いておけば、食材から落ちる油も簡単に処理できます。捨てる時も小さく丸めて捨てることができ便利です。

※バーベキューコンロ専用のアルミホイルを使用しましょう。

汚れをしっかりと落とす洗剤レシピとコツ

- ① 1~2リットルのお湯に、重曹1/2カップと食器用中性洗剤を大さじ3~5入れ、よく混ぜる
- ② 雑巾あるいはキッチンペーパーに①を染み込ませ、汚れがひどい箇所に乗せ、5分ほど放置
- ③ 雑巾、キッチンペーパーを取り除き硬めのスポンジで軽くこする。

※塗装されているタイプの場合、金属たわしは避けましょう。

ちょっとした工夫や準備をすれば、面倒な片付けも楽に出来るんです。片付けまでしっかり行い、マナーを守って楽しみましょう!!