

飯ごう & 鍋の洗い方

- ・薪の火を、飯盒&鍋に当てると、ススが付き黒くなります。
- ・こどもの国で説明している洗い方です。お試しください！

①



・ スポンジを水で付けて濡らします。

②



・ 濡らしたスポンジを、ギュッと握り水を切ります。

③



・ スポンジの硬い部分に、クレンザーを付けます。

④



・ ススが付いて黒くなった飯盒&鍋をクレンザーの付いたスポンジで磨きます。

飯盒&鍋、共に同じ洗い方となります。

外側だけでなく、内側のご飯やカレーなども取ってキレイにしよう。

○注意点○

クレンザーは研磨剤です。スポンジに水が多く含まれると研磨剤の効果が弱まり汚れが落ちません。
※洗剤だと、飯盒&鍋のススは落ちません。

お願いします

BEFORE

AFTER



BEFORE

AFTER



※ 飯盒&鍋の外側の黒いススを取ってキレイにしてね('w)ノ

○注意点○

汚れが残っていると洗い直し。

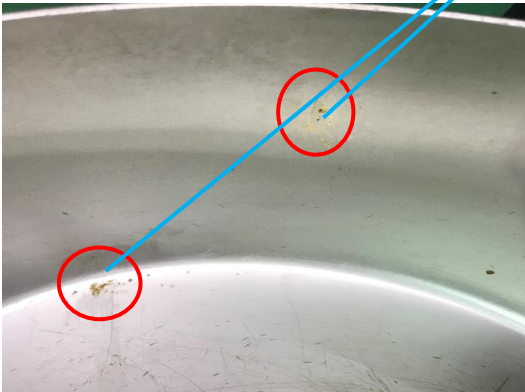
◎ご飯が残っている!

◎汚れが残っている!

◎カレーが残っている!

次の方も使います。シッカリ洗ってネ!

飯盒&鍋のフタも洗ってね!



おつかれ様

キレイに洗ってくれて
ありがとうございます!

