

回転釜の種類は多彩。
 ぴったりの一台をお選びいただくために
 お客様からよく訊かれる質問をご紹介します。

Q.回転釜って何?

A.ハンドルを軽く回すだけで前後に回転して傾く釜の事です。

調理物の取り出し、洗浄の時などに便利です。傾く角度は機種や設置の仕方によりますが、ほぼ360度回転し、好きな角度で止められます。なお、加熱中および洗浄中に釜が誤回転すると危険なため、ハットリの全ての釜には釜安全固定装置が装備されています。

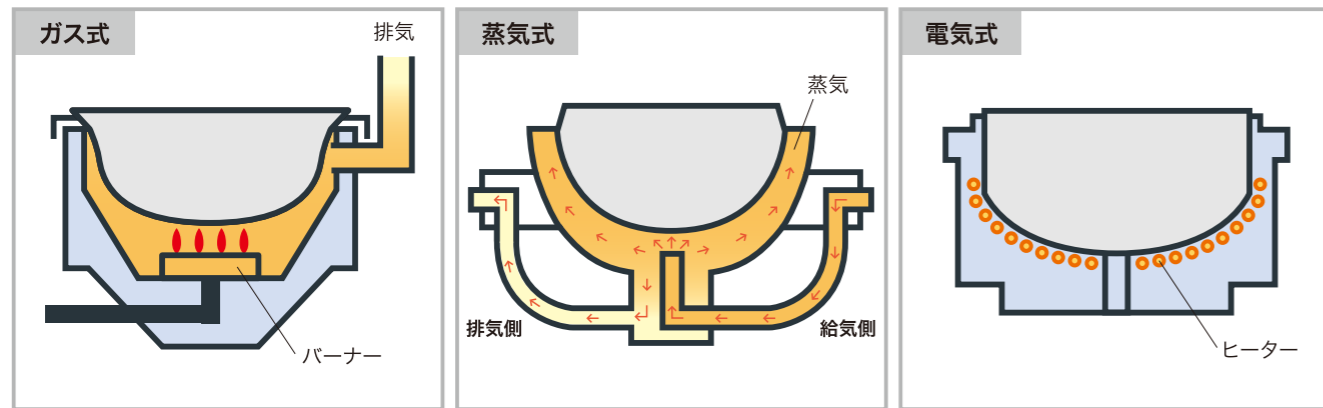
※手動式が主ですが、電動式の回転釜もあります。



Q.ガス式、蒸気式、電気式、どれがいい?

A.それぞれのメリットをご紹介します。

回転釜は外釜と内釜からできていて、2つの間には空間があります。そこにガス式ではバーナーがあり、蒸気式では外部ボイラーからの蒸気が充満し、電気式ではヒーターが内釜をらせん状に巻いています。ちなみに、内釜の上部は焦げ付きやすいため、電気式ではヒーターを上部まで設けず約半分の高さまでに留めています。



ガス式は火力の強さが魅力ですが、火加減の調整などにはコツが要ります。蒸気式は釜全体を蒸気で加熱するため熱の伝導効率が良く、しかも焦げ付きにくいので、フライ・焼き物以外の多くの調理に向いています。ただし、ボイラー設備が必要です。電気式は排気熱がなく快適に過ごせ、加熱温度も微調整ができるため、作業の平準化が図れます。

Q.外釜は材質によって何が変わるの?

A.錆びにくさが変わってきます。

例えば海に近い場所にある厨房は、潮風で錆びにくいようにステンレスのSUS304がおすすめです。また、調理内容、床がドライカウエツトか、など使用条件によって選ぶべき外釜の材質は変わります。購入の際は使用条件をなるべく具体的に担当者へお伝えください。

Q.内釜の材質によって得意な調理法が違うの?

A.はい。主にどんな調理に使うか考えてから、内釜の材質をお選びください。

【内釜の材質と調理法の相性】

材質	煮物	汁物	炒め物	茹で物	蒸し物	煮沸消毒
ネオサス	◎	◎	○	◎	◎	◎
ステンレス	○	○	△	◎	◎	◎
アルミ	○	◎	○	○	◎	○
ちゅうてつ 鑄鉄	◎	○	◎	△	△	△
スーパータフ加工	○	○	◎	○	○	△
銅	◎	△	◎	△	△	△

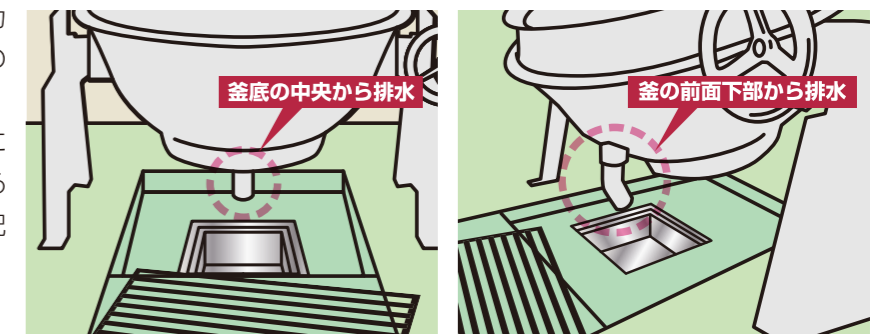
◎=極めて適している ○=適している △=可能である



Q.排水穴の位置は、底の真ん中と手前、どちらがいいの?

A.設置場所や作業のしやすさを考えて決めましょう。

ハットリの回転釜では排水穴の位置は、釜底の中央の場合と、釜の前面下部の場合の2通りがあり、前者を「センタードロー式」、後者を「フロントドロー式」と呼んでいます。フロントドロー式は全般に排水作業がしやすく、釜の中央にバーナーが置けるため燃焼効率が良い特長があります。しかし、排水時にはセンタードロー式よりも釜を少し傾ける必要があります。一方、センタードロー式は火力が強まるように、釜の中心を囲んで二重のリングバーナーを設けています。厨房の床にある排水枡や溝の場所によって、どちらの排水位置が適しているかが変わりますので、くわしい設置状況も含めてご相談ください。



センタードロー式の設置イメージ

フロントドロー式の設置イメージ

Q.毎日の掃除をラクにするには?

A.凹凸が少ない、汚れにくい構造をおすすめします。

厨房の仕事で一番大変なのは、清掃です。なるべく凹凸は少ない方が、食材や油の汚れも拭き取りやすく、毎日・毎回の清掃が手早く済みます。ハットリでは左右の脚、給水給湯カランなどをステンレスで覆い、清掃性を高めた製品もご提案しています。また、鍋からの吹きこぼれを受け止め、床の汚れを防ぐエプロンガード付き回転釜もラインナップしています。

