

Grill de
cook

カリふわっ
トースターパン

“ふっくら”のワケ

- ① 両脇の溝に水を(約15ml程度)入れ、食パンを乗せて加熱。
- ② 加熱するとわきの水が蒸発します。
- ③ パンがふっくら焼き上がります。



(両面焼きグリルの調理例)

カリふわっトースターパンの特徴

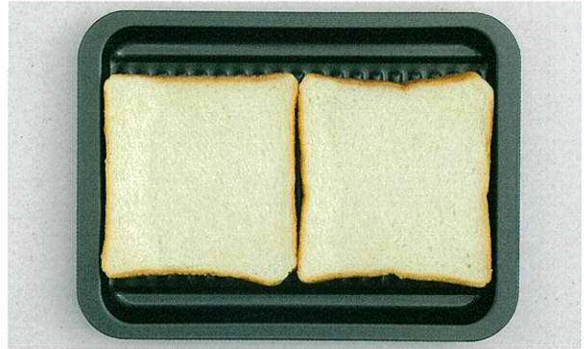
① 左右の溝ポケット

水を入れて熱で蒸気を発生させる事以外、魚・肉調理では余分な油が流れて集まります。



② 魚焼きグリルにピッタリ入るサイズ

ちょうど、食パンが2枚入る大きさです。



取扱説明 必ずこの取扱説明を読んでから使用してください。また、この取扱説明は大切に保管してください。

ご使用前に

- 使用する前に変形・破損などがなく確認してください。
- 初めて使用する際は、食器用洗剤などでよく洗ってから使用してください。

お手入れ・保管について

- ご使用後は食器用洗剤などで洗い、水分をよく拭き取ってから収納してください。
- スチールタワシやみがき粉で洗わないでください。キズがつく恐れがあります。
- 汚れや水分が付着したままや異種金属と接触したままの放置、湿気の多いところでの保管はしないでください。サビの発生する原因になります。
- 必ずお子さまの手の届かないところに保管してください。

ご使用上の注意

- 加熱中は火元を離れないでください。火災の原因になります。
- トースターパンの中に油や食品カスなどを残したまま加熱しないでください。油や燃えカスが燃える恐れがあります。
- 長時間加熱しすぎると調理物が燃えることがありますので、十分ご注意ください。
- 脂の多くで魚焼きには使用しないでください。
- 使用中は必ず換気してください。
- 締め切った部屋で使用しないでください。
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。
- 空だきはしないでください。
- 焦げつきやごびりつきを防ぐため、ご使用になる前にトースターパンに少量の油やバターを塗ってください。
- 刃物での切り分けはトースターパンの上でしないでください。トースターパンにキズがつく恐れがあります。
- 水を入れるタイプの魚焼きグリルの場合は、受け皿に水を入れてご使用ください。
- 片面焼きグリルをご使用の場合は、途中、食材をひっくり返して調理してください。
- アミの上などに乗せて加熱する際は食材が火元にあたらないことを確認してください。火災の原因になります。
- 加熱中や加熱直後のトースターパンを素手で触らないでください。やけどの恐れがあります。
- 加熱中や加熱直後のトースターパンを取り出す際は鍋つかみやミトンなどをご使用ください。
- 加熱途中や加熱後に魚焼きグリルを開ける際はゆっくりと開けてください。勢いよく開けるとトースターパンが滑り落ちたり、調理物がこぼれたりしてやけどの恐れがあります。
- 魚焼きグリルおよびオーブントースター専用です。ガスコンロなどの直火および電子レンジでの調理はしないでください。
- 高温による長時間の加熱はしないでください。製品が変形したり、調理物が燃える恐れがあります。
- 加熱直後の急冷はしないでください。
- 落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃は与えないでください。
- 変形、破損した場合は修理や改造などをせず使用を中止してください。

品質表示
材質/スチール(フッ素樹脂加工)

日本製

38293 Grill deクック
カリふわっトースターパン



4 957423 075244

この度は当社製品をお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。製品には万全を期していますが、万一不具合がありましたら購入店にお問い合わせ先までご連絡ください。

お問い合わせ

下村企販株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4
TEL(0256)64-5588(代)FAX(0256)64-5064



Grill de
COOKY

カリふわっ トースター **パン**

「 Grill で /
ふっくら
焼ける!



フッ素樹脂加工で
お手入れ簡単!



魚焼き や
お餅 にも!

- 魚焼き Grill で調理!
- 左右の溝が美味しくする!

