

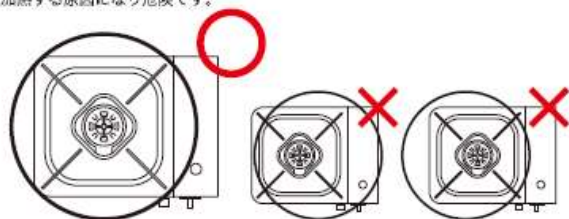
この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前の取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。不適切な取り扱いには事故につながります。お読みになった後は、必ず保管してください。

ご使用前の準備

- 破損やガタツキ等が無いが、安定を確認してからご使用ください。
- 製品に貼ってあるラベルを取ってからお使いください。
- 最初に使用するときは食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗い、すすいでください。

ご使用上の注意

- カセットコンロ専用です。ガスコンロ・IHクッキングヒーター等、センサー付熱源はエラー表示が出る可能性があるため使用できません。
- ご使用の際、カセットボンベ側に本体が重ならないように置いてください。ボンベを加熱する原因になり危険です。



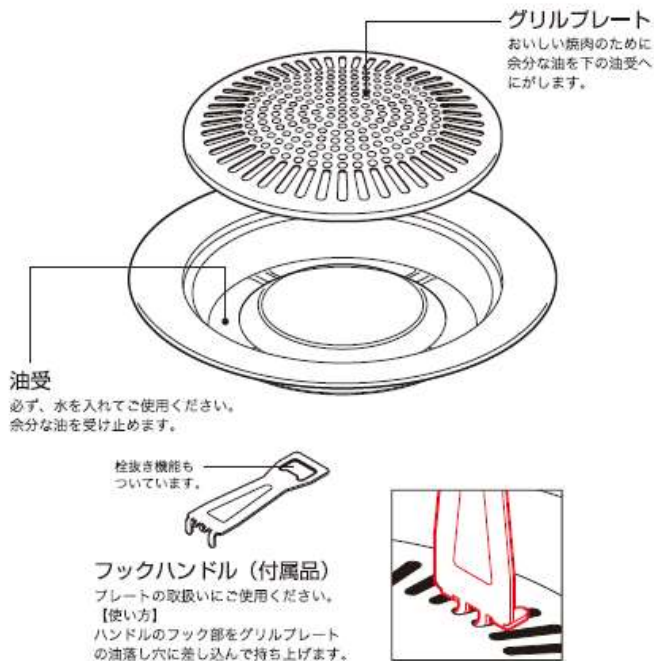
- 本体底部の溝にコンロのゴトクを合わせてください。ゴトクの形状によっては、本体が不安定になることがありますので、注意してください。
- 万一のボンベの加熱や調理中の空炊き等で火災の恐れがあるため、調理中は絶対に側を置かないでください。
- 調理中や直後は本体が熱くなっています。火傷の危険がありますので、幼児の手に触れないようにしてください。
- 火力は底面からはみ出さないよう、中火以下でご使用ください。
- 極端な空炊きはしないでください。空炊きは火災や本体の変形の原因となります。また、必要以上の加熱はプレートの塗膜の寿命を縮める原因となります。
- 本体の油受には、必ず水を半分くらい入れてご使用ください。縁まで水を満たした状態での使用は危険です。必ず水をおよめください。また、使用中に油受の水がなくなってしまうように注意してください。
- プレートをよく熱した後、食用油を塗ってからご使用ください。
- プレートのこびりつき等をそのままにして調理を続けると、こびりつきから発火する恐れがあります。ある程度こびりつきがたまったら取り除いてください。

お手入れについて

- お手入れは使用後充分に冷めた事を確認してから行ってください。
- ご使用後は、食器用洗剤を付けてスポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。お手入れが不十分ですと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分が固まったものです。
- 焦げ付きを落とす際は、ナイフ等を使用しないでください。
- 本体（油受）はホーロー加工です。ホーロー加工は、ぶつける等の衝撃や急冷等されると、欠けたり、割れたりすることがあります。ご使用後は充分に冷えてから洗ってください。

ふっ素樹脂加工製品の正しい使い方

- 最初に使用する時は、スポンジなどを使用して食器用洗剤で洗い、お湯ですすぎ、乾燥させてください。
- ご使用後は、食器用洗剤を付けてスポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。お手入れが不十分ですと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分が固まったものです。
- 焦げ付きや必要以上の加熱はしないでください。塗膜の寿命を縮める原因となります。
- 金属ヘラが使えますが、角の鋭利な器具の使用はさけてください。
- ご使用後は、必ずスポンジなどに食器用洗剤をつけて、きれいに洗うよう心掛けてください。



ご使用方法

- 必ず、本体の油受に水を5ないし6割入れ、ご使用ください。油のこびりつきが少なく、お手入れが簡単です。（満水状態では使用しないでください。）
- 使用中、油受の水がなくなってしまうようにご注意ください。
- 必ず、グリルプレートの表面に油をひいてからご使用ください。焼肉の場合、油分がないとふっ素樹脂加工がされてあってもこげつきやすくなります。
- グリルプレートの取り扱いには付属のフックハンドルをお使いください。熱い本体、プレートに、じかに触れないようにご注意ください。

表面加工/プレート	ふっ素樹脂塗膜加工
本体	ほうろう
材料の種類/プレート	アルミニウム合金
本体	ほうろう用銅板
寸法/プレート	約φ22.5cm
本体	約φ30.5cm

和平方株式会社
 〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511 [アフターサービス係]
<http://www.wahel.co.jp>
 受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)

CR-3362
 丸型焼肉プレート30cm

 4 903779 044670
 MADE IN KOREA

