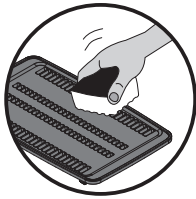


# 铸铁プレート

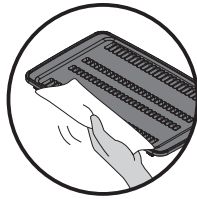
未永くご愛用いただくために

このたびはオレンジグリルをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本製品は、赤外線放射効率向上のため铸铁プレートを採用しております。未永くご愛用いただくためには、使用後のお手入れがポイントです。お手入れ方法をよくお読みいただき、説明書を大切に保管してください。

## ご使用後のお手入れ方法



铸铁プレートを十分に冷ましてから、台所用中性洗剤を使ってスポンジなどで洗浄してください。



洗浄後、すぐに水分を確実に拭き取り、乾燥させてください。



最後に刷毛やスプレーで食用油を塗布してください。油が錆び防止の役割をします。

### 取り扱いのご注意

- 初めてご使用になる際は、水洗いしてからご使用ください。食用油を塗布して調理することで焦げつきにくくなります。
- 急激な温度変化は割れや反りの原因になることがあります。お手入れの際は、十分に冷ましてからお取り扱いください。
- 高温のときは取り外さないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- シンナー、ベンジン、みがき粉は使用しないでください。変色するおそれがあります。
- 金属製のたわしを使用すると傷がつき、錆びが発生したり変色するおそれがありますので、表面を擦らないようにしてください。
- 洗剤をご使用後は表面の油が落ち、錆びの原因となりますので保管前に食用油を塗布してください。
- 錆びや焦げつきが気になる場合は、スポンジ製のたわしで軽く落としてからお手入れをしてください。
- 製品の上で金属製トングなどを使用すると表面塗装が剥がれ、錆びの原因になります。

### 铸铁プレート おすすめ する理由

#### 油がよく馴染みカリッ

表面の炭素粒が油分を浸透させるため油馴染みが良く、食材が油と均等に触れるのでカリッと焼けます。

#### じっくり加熱で柔らか

蓄熱性と放熱性の均衡がとれているため食材に安定した熱を伝え、お肉もふっくらジューシーに仕上がります。

#### ムラなく均一に焼ける

一旦温まればプレート全体が均一な温度になるため焼きムラになりにくく、分厚い食材も美味しく焼けます。

铸铁プレートは、手間をかけてお手入れしていただくほど油がしっかりと馴染み、格別の美味しさを引き出します。どうぞ未永くご愛用ください。



日立電気工業株式会社

〒446-0045 愛知県安城市横山町寺田11番地1

0800-300-0520 IP電話 0566-75-5062