

## ■取扱上の注意■

- 初めてご使用の際は、食器用洗剤で洗浄し、水分をよくふき取ってからご使用ください。
- ガスコンロ・電気コンロ・ラジエントヒーター・ハロゲンヒーター・シーズヒーターなどの直火では、使用しないでください。
- 食材を置かない状態のまま加熱し続けないようご注意ください。
- 油分の多い魚や肉などを焼く場合に、食材から出る油が燃えて炎が立ち上がることがあります。万が一、魚などが燃えたり、溜まった油に引火した場合は、グリルのつまみ又は操作ボタンを止にして、炎が消えるまで絶対にグリルの扉を開けないでください。扉を開けると、酸素が入り込み、炎が大きくなったり、顔や手などをやけどする恐れがあります。
- ご使用中及びご使用後は高温になっています。やけどのおそれがありますので、直接素手で触れないでください。
- 変形の原因になりますので、ご使用後は急激に冷やさないでください。
- 調理直後のトレーは大変熱くなっていますので、食卓などに置く場合は、耐熱性があるものを敷いてご使用ください。
- 使用後の汚れはスポンジなどで洗ってください。タワシや磨き粉は、お使いにならないようお願いします。
- 水洗いの後は、水分をきれいにふき取って乾燥させてください。
- ※ご使用の際は、トレーの内面に食用油をひいてご使用ください。
- ※グリル内の受け皿に水を入れるタイプの場合は、水を入れてください。  
(器具の取り扱い方法に従ってください。)
- ※調理機器の機種によっては、当製品が入らない場合がありますので、サイズをよく確かめてからお買い求めください。
- ※両面焼きグリルでトレーをご使用の場合、上下のバーナーを別々に火力調節できる機種は、下側バーナーの火力を最小にしてください。また、一部の機種では下側バーナーの炎がトレーに当たり、トレーの外側の一部が変色する事がありますが、使用上の問題はありません。
- ※ガスコンロの両面焼きグリルのなかには、グリル網の両端が持ち上がっているタイプもあり、当製品が水平にセット(設置)できない場合がありますが、ご使用上の問題が生じる程ではありません。
- ※焼きアミがないグリルでは使用できません。
- ※フッ素加工は長期の使用により、徐々に剥離・磨耗します。  
永久に付着しているものではありません。尚、食品衛生法の規格に適合している材料を使用していますので、塗装面が剥離してもご心配には及びません。加工面はやわらかく傷つきやすいので、金属ヘラやナイフなど固いものでこすらないでください。
- ※フッ素樹脂のいたみが早まったり変形の原因になりますので、空焼き・高温での調理・長時間の調理はお避けください。
- ※製品の底面がグリルや、オーブントースターの網と擦れて傷つく事がありますが、使用上の問題はありません。
- ※電子レンジでは使用できません。
- ※ガスコンロの火口や、IHクッキングヒーターのトッププレートでは使用できません。
- ※食器洗い乾燥機には入れないでください。

当製品は、弊社「ホーロー天ぶら鍋 角型(HT-KBW) JANコード：4975357204721」及び、「ホーロー天ぶら鍋 角型 トレー付き(HT-KWT) JANコード：4975357204738」の油切りトレー及びフタとして、ご使用いただけます。  
尚、揚げ物調理中はフタをかぶせないでください。フタをすると油の温度が急上昇し、発火するおそれがあります。

## ■品質表示■

材 質/アルミニウム合金  
表面加工/ (内面) フッ素樹脂塗膜加工  
(外面) 耐熱シリコーン加工  
サイズ/約 283×160×24 mm

## 内面に食用油をひいて ご使用ください。

( 焼き物がよりこびりつきにくくなる  
と共に高温調理によるトレー表面から  
の臭いの発生を抑えます。 )

- ※廃棄の際は、お住いの自治体が定める方法に従ってください。
- ※改善のために、予告なく仕様を変更する場合があります。
- ※品質については十分注意しておりますが、万一不具合がありました場合には、弊社までご相談ください。

デュアルプラス  
グリル・オーブントースター  
トレー 持ち手付き  
FW-TM

MADE IN JAPAN