

ラジエントヒーター用 焼きアミの特長

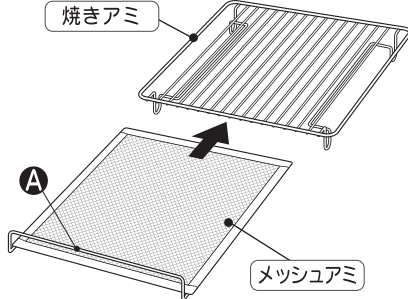
IHクッキングヒーターのラジエントヒーターでご使用いただけます。[IH（電磁）ヒーターではご使用いただけません。]メッシュアミが付いていますので、食材から落ちる水分、脂分や醤油などの調味料を受け止め、天板を汚れにくくします。また、焼きアミの上に鍋やミルクパンなどを乗せると、ラジエントヒーターから離すことにより、沸騰を抑えて保温することができます。メッシュアミは取り外せて水洗いができます。

取扱い上の注意（必ずお読みください）

- 初めての使用の際は、食器用洗剤で洗浄してからご使用ください。
- この製品は、ラジエントヒーター専用ですので、IH（電磁）ヒーターではご使用いただけません。
- ご使用の際は、ラジエントヒーター中央部にこの製品を置いてご使用ください。
- ご使用中、ご使用直後はアミ全体が高温になっていますので、やけどにご注意ください。
- ラジエントヒーターでの加熱中に、ヒーターがついたり消えたりします。これは調理器の加熱防止機能が働いているためです。ご使用に支障ありません。
- ラジエントヒーターでの加熱により、メッシュアミがたわんだり、波打ったりすることがあります。熱膨張により起こるものですが、ご使用に支障はありません。
- 焼きアミの上にアルミ箔を敷いてその上で調理しますと、アルミ箔が熱を反射し、火力不足になり調理に時間がかかります。
- 生魚・肉・冷凍の魚や肉、乾燥が十分でない夜干しなどの調理はしないでください。
- 脂たれが多い食材や、調味料がぼたぼたと落ちる状態の食材を調理されますと、メッシュアミで脂や調味料のたれを止められず、IHクッキングヒーターの天板を汚すことがあります。また、落ちた脂分から煙りが出たり、燃えたりすることがあります。
- 使用後はアミが冷えてから、必ずトッププレートから取り除いてください。
- トッププレートの上では、IHヒーターに反応し加熱することがあります。ご注意ください。
- 保温でご使用の場合は、内容量が少ないと徐々に温度が上がる場合がありますので、ご注意ください。

お手入れ方法

- メッシュアミに付きました汚れは、アミが冷えてから、つけ置き洗いをいただきますとある程度落とすことができますが、メッシュ部分のこびりつきや変色は残ることがあります。つけ置き洗いの際には、漂白剤をご利用いただけます。つけ置き洗いの際、裏の溶接箇所にはサビが発生する場合がありますが、スポンジなどで落としていただいた後、水分を拭き取って乾燥させてください。また、メッシュアミを洗う際は、メッシュ部分を押しすと、歪んだりはずれたりすることがありますので、平面の上に置いて洗ってください。
- メッシュアミには調理物から落ちた脂分や調味料が焼きつくため、ご使用の都度、洗浄いただきますしても、徐々に汚れていきます。
- 焼きアミは素材に鉄線を使用しており、つけ置き洗いはサビ発生の原因になりますのでお避けてください。洗浄後は水分をすぐに拭き取って、よく乾燥させてください。
- ラジエントヒーターのトッププレートの汚れは、IHクッキングヒーターの取扱説明書に従って、落としてください。
- 電子レンジでは使用できません。
- 食器洗浄機での洗浄はお避けください。



メッシュアミを矢印の方向に差し込む
（ガイド(A)が焼きアミに当たるまで）

サビの発生について

焼きアミ及び、メッシュアミの溶接箇所にサビが発生することがあります。サビが発生しても鉄サビ（酸化鉄）は人体に害となるものではありません。スポンジなどで洗っていただきますと洗い落とすことができます。

品質表示

焼きアミ / 材質：鉄線
表面加工：クロムめっき
メッシュアミ / 材質：ステンレス
商品サイズ / 約 185×186×25 mm