

## ■ 取扱い上の注意 ■

- 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で加熱し続けないようご注意ください。
  - 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。
  - 調理直後のプレート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。タフシやみがき粉は、お使いにならないようお願いします。食器洗い乾燥機には入れないでください。
  - 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、プレートの内面に食用油をひいてご使用ください。
- ※ オープントースターの機種によっては、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。
- ※ 食材の種類や量によりましては、同時に焼き上がらない場合があります。
- ※ 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ぼません。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つ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。
- ※ もちを焼くとこびりつきますので、もち焼きには適しません。
- ※ 製品の底面がオープントースターのアミ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。
- ※ 2段重ねで調理する場合は、ガス・IH コンロのグリルでは、ご使用いただけません。上下に熱源があるオープントースターで使用してください。また、両方のプレートにはかならず食材を入れてください。
- 上段プレートも下段プレートも、それぞれ単独で使用できます。単独でご使用の場合は、ガス・IH コンロのグリルでも使えます。

### <ガス・IH コンロのグリルでご使用の場合>

- ※ 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。)
- ※ 両面焼きグリルでプレートをご使用の場合、上下のバーナーを別々に火力調整できる機種は、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プレートに当たり、プレート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。
- ※ 焼きアミがないグリルでは使用できません。
- ※ 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ることがあります。万一、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。

## 内面に食用油をひいてご使用ください。

( 烧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 )  
( プレート表面からの臭いの発生を抑えます。 )

- ※ 廃棄の際は、お住ま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は、弊社までご相談ください。



4枚焼きオープントースターなら、食パン2枚と  
2段焼きプレートセットが2組あります。

## ■ 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 (外側) 耐熱シリコーン加工
サ イ ズ	/ セ ッ ト: 約 142×131×55 (46) mm 上段プレート: 約 137×129×31 (20) mm 下段プレート: 約 142×131×36 mm

デュアルプラス  
オープントースター  
2段焼きプレートセット

FW-WPS