

■ 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。
- ※ 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がることがあります。
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。
- ※ 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。
- ※ もちを焼くとこびりりますので、もち焼きには適しません。
- ※ 製品の底面がグリルや、オーブ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。

この製品は別売の「デュアルプラス グリル・オープントースター プレート 上段 (FW-PJ) JANコード：4975357128317」と上下重ねれば、「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) JANコード：4975357128300」としてご使用いただけます。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。



袋: PP

■ 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 142×131×36mm

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。

高木金属工業株式会社

〒537-0011 大阪市東成区東今里 2 丁目 8 番 38 号
TEL.06-6981-1467(代) FAX.06-6976-3701
<https://www.takagi-metal.co.jp>