

取扱説明書

ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みください。
そして、ご使用期間中はこの説明書を大切に保管いただき、必要な時に
お読みください。

ご使用にあたって

- 初めてご使用になる際は、やわらかいスポンジに食器用洗剤をつけて洗浄し、水分をよく拭き取ってください。
水分を拭き取らずに自然乾燥させると、端面からサビが発生することがあります。
- 当製品はガスコンロ・IHクッキングヒーターのグリル内の焼き網やプレートの上に置いてご使用ください。

当製品をご使用いただける器具

ガスコンロ及び
IHクッキングヒーターのグリル内、
(グリル網がついていないグリルでは
ご使用いただけません)
大型オーブントースター、オーブン

当製品をご使用いただけない器具

ガスコンロのゴトクの上やIHクッキング
ヒーターのトッププレートの上、
電子レンジ、シーズヒーター、電気コンロ、
ハロゲンヒーター、ラジエントヒーター

※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。

- ご使用の際は、少量の食用油をひいてください。こびりつきやすい食材(秋刀魚等の皮が薄い魚)は、少し予熱をしていただきますと、焦げ付きにくくなります。
- 両面焼きグリルで当製品をご使用の場合、上下のバーナーを別々に火力調節できる機種では、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当製品に当たり変色することがありますが、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中には、グリル網の両端が持ち上がっているタイプがあり、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。
- 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キズ付くことがあります。使用上の問題はありません。
- トレー本体が加熱により変形する場合がありますが、冷えると元に戻ります。品質上の問題はありません。
- ご使用後の汚れは、冷めてからやわらかいスポンジに食器用洗剤をつけて洗ってください。表面をキズ付けますので、スチールたわしやクレンザーはお使いにならないでください。
- 浸け置き洗いはサビの原因になりますので、お避けください。
- 洗浄後は、水分をよく拭き取ってください。
- 食器洗い乾燥機に入れないでください。
- フッ素樹脂塗膜は永久に付着しているものではなく、ご使用により、徐々に剥離・摩耗します。フッ素樹脂は食品衛生法の規格に適合したものですので、塗装面が剥離しましてもご心配には及びません。
- 本製品の素材には鉄を使用していますので、サビが発生する事がありますが、鉄サビ(酸化鉄)は人体に害となるものではありません。やわらかいスポンジで洗い落とすことができます。洗浄後、サビが発生した箇所に食用油を薄く塗っておきますと、サビは発生しにくくなります。

ご使用上の注意(必ずお守りください)

- 当製品は家庭用です。業務用のグリルやオーブン等では使用しないでください。
また、本来の目的以外の用途には使用しないでください。
- フッ素樹脂塗膜のいたみが早まりますので、長時間の予熱、空焼きはお避けください。
- ⚠油分の多い魚や肉を焼く際に、食材から出る油が燃えて炎が立ち上がる場合があります。炎が出た場合はガスまたは通電を止めていただき、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、グリル内に空気が入り、炎が大きくなって、やけど等の危険性があります。
- ⚠調理中、調理直後は、当製品は高温になっています。取り出す際は、やけどのおそれがありますので、必ずミトンなどをご使用ください。素手では絶対に触れないでください。特にお子様の手に触れないようご注意ください。
- 当製品の上で、ナイフ等の鋭利なものは使用しないでください。
また、硬いものでこすらないでください。
- ご使用直後等、当製品が高温の時に水を掛けたりして急に冷やさないでください。

特徴

- フッ素樹脂3層コートなので、こびりつきにくく、お手入れ簡単。
- ワイド設計のトレーで、庫内を上手に使える。
- 山型構造が食材の余分な油を落として、周囲の溝が受け止める。
- 深型設計のトレーなので、油が多く出る焼き魚料理も安心。

ニオイはつかないの？

グリル加熱では、熱くなった食材の表面から、水蒸気が常に外に出てきます。この蒸気の流れに妨げられ、ニオイも、受け皿からの水分も、食材内部には入りません。
ただし、ずっと置いておくとニオイが移りますので、調理したらずぐにとり出すのが、おいしさのヒケツです。

！ 温め直しはグリルのほうがおいしい！

電子レンジは食材の「内から加熱」するため食材の水分が外側に出てきてベタついてしまいがちですが、グリルは「外から加熱」するため、食材の外側の水分を蒸発させ、まわりがカラッと仕上がります。ただし、火力が強いため火加減に注意し、くれぐれもグリルの前は離れないでください。

！ いろいろな焼き物調理に活躍できる！

外側に焼き目を付けたい食材はたくさんあります。魚だけでなく、どんな肉類の調理にも向いています。外を焼き固めてウマミは逃さず、中はジューシーに仕上がります。さらに、グリルでの肉料理は油が落ちてとてもヘルシー！フライパンで加熱した場合よりも脂肪分が少なくなります。また、グリルでの焼き野菜は、茹でたり炒めたりするよりも、野菜に含まれるビタミンが溶け出さず、野菜本来のおいしさが一層引き立ちます。食材を入れる前に、点火して2〜3分ほど予熱しておけば、上手く焼くことが出来ます。また、消火後の余熱でじっくり焼き上げることで、うま味が増す場合もあります。いろいろと工夫してみてください。

トライプラス GK-W
グリルトレー ワイド



MADE IN JAPAN

品質表示

トレー / 材 質:鉄
表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
(トライプラスフッ素樹脂3層コート)
サイズ:28.5x20.4x2.7cm

**(ご使用の調理機器の庫内サイズを
良く確かめて、お買い求めください。)**

※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、予告なく仕様の変更を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、下記お問い合わせ先にご相談ください。