

解凍トレーの特長

- 平らなトレーだから食材が触れる面が多く、さらに解凍スピードがあがる!
- 底面が浮いているので放熱効果があがる! ● 食材から出るドリップを受け止める溝構造!

グリルトレーの特長

- 深型なので油の出る焼き物調理も安心! ● フッ素2層コートでこびりつきにくい!
- アルミ製だから水洗いしてもサビにくい! ● 食材から出た油が溝に落ちてヘルシー調理!

取扱説明書

ご使用前にこの説明書をよくお読みください。そして、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、水分をよくふき取ってからご使用ください。
- 解凍トレーと調理用グリルトレーの両方の用途にご使用いただけます。

■ 解凍トレーとしてご使用の場合 ■

1 トレーの天面に冷凍食材を置きます。
(トレーとの接地面が大きくなるように、食材は広げて置いてください)



2 トレーに接する面が溶けてきたら、裏返して反対側を溶かします。
(トレーを傾けると、ドリップが溝に流れやすくなります)
※ドリップがたまったら、ふき取ってください。



3 解凍具合はお好みにより調整してください。
※食材をラップに包んだり、袋に入れたままでもご使用いただけますが、解凍時間が長くなります。

■ 解凍時間の目安 (室温: 約23°C) ※自社調べ ■

※ この結果は一例です。食材の大きさや形、室内の温度や湿度、裏返す頻度等のご使用状況により、解凍に要する時間は異なります。

食材	トレー未使用	トレー使用
氷 (約17g) 	約95分	約9分
魚切り身 (約73g) 	約75分	約22分
ステーキ肉 (約126g) 	約60分	約33分

■ グリルトレーとしてご使用の場合 ■

- ガスコンロ・IH クッキングヒーターの**グリル内の焼きアミ**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	当製品をご使用いただけない器具
ガスコンロ及びIH クッキングヒーターの グリル内 、大型オーブントースター、オーブン	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、電気コンロ、シーズヒーター、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、ご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、グリルアミ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事がありますが、ご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。

● 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。

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。

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。
- 洗浄後は、水分をよくふき取ってください。
- 食器洗い乾燥機には入れないでください。

グリルトレーとしてご使用の場合は、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)

- 塗装面に黒い点が付いている場合がありますが、加工上避けられないものです。ご使用上の問題はありません。

※ 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。

■ 品質表示 ■

トレー / 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)耐熱シリコン加工
サイズ: 約 282×208×26mm