

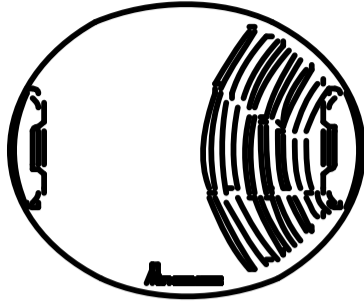
取扱説明

ATSUATSU IRON(φ340)

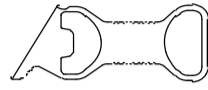
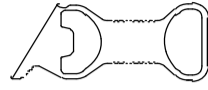
このたびは本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。安全にご使用いただくために、ご使用前に本取扱書をよくお読みいただき、大切に保管してください。

■製品改良のため、外観および仕様、価格等を予告なく変更する場合があります。

【セット内容】



鉄板(1枚)



ヘラ(2個)

【仕様】

材質:鉄、ステンレス

本体サイズ(約):直径340mm×厚み4.5mm

組立サイズ(約):直径340mm

重量(約):2.5kg

【使用方法】

BBQ時に焼き台の上で調理用としてご利用ください。調理以外の用途では使用しないでください。



GURUGURU FIRE (M)に設置可能



ヘラを持ち手として使用した例
※AAI-2101使用

⚠【取扱い上の注意】

- ×本製品は調理用焼き鉄板として設計されています。目的以外の用途での使用はしないでください。
- ×開封後、使用前には必ずパーツ類の不足や破損等がないか確認してください。見つかった場合は使用しないでください。
- ×開封後未使用の状態、錆が発生している場合は使用せずにお問い合わせください。
- ×製造過程で新品の製品に細かなキズ等が付く場合があります。品質上は問題ありませんのでそのままご使用ください。
- ×鉄製品のため、使用中や使用直後は持ち手まで高温になります。必ず耐熱グローブや厚手の軍手などを使用してください。
- ×使用後は本体には直接触れず、完全に冷えてから清掃を行ってください。
- ×足や体の上に落下すると怪我の危険があります。持ち運びには十分注意してください。
- ×鉄板が変形する場合があります。落下など強い衝撃を与えないでください。
- ×破損などや変形の恐れがあります。焚火直後に水をかけるなど急冷は避けてください。

■使用前のお手入れ

- ・開封後初めて使用する場合は、必ず水洗いを行い、表面の鉄粉などを落としてから使用して下さい。

■使用後のお手入れ

- ・使用後は焦げなどの汚れを落とし、水洗いした後は完全に乾燥させてください。
- ・保管の際には食用油などを表面に塗って保管していただくと、錆が発生しにくくなります。
- ・汚れが気になる場合は食器用洗剤を使用して下さい。
- ・万が一錆が発生した場合は、金属たわしなどでこそげ落としてください。

■保管上の注意

- ・金属という素材は堅くて強い一面、年月と共に変色する性質があります。使用に伴い、自然に変色していきます。使い込んでいただくことで素材特有の変化をお楽しみください。
- ・鉄製品のため錆が生じることがあります。湿気の少ない場所で水気を取り除き完全に乾燥した状態で、付属の油紙に巻いて保管をしてください。



AAI-2401

MAIL:products-info@tripath.co.jp