



#8861

Weber Crafted ピザストーン (丸形)

Weber Crafted ピザストーン (丸形) 取扱説明書

※ 本製品は、Weber Crafted フレームキットもしくはグルメバーベキューシステム焼き網と共に使用するアクセサリです。


このたびは、Weberグリルアクセサリをご購入いただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただき、バーベキューをさらにお楽しみいただけるよう、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになり、内容を十分にご理解ください。また、お読みになった後はいつでも内容を参照できるよう、大切に保管してください。

81861

ja-Japanese
08/23/23

【安全上のご注意】

- 以降に、この製品を正しく安全にお使いいただき、危害や損害の発生を未然に防止するために重要となる注意事項が記載されています。注意事項をよくお読みになり、内容を必ずお守りください。「警告」や「注意」に従わない場合、人体への重大な損傷、火災や爆発による物的損害、もしくは製品故障の原因となる可能性があります。
- 注意事項は、誤った製品の取扱いで生じることが想定される危害や損害の大きさと切迫の度合いにより、「警告」と「注意」に区分されています。

 **警告** : 取り扱いを誤った場合、人が死亡もしくは重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

- 高温のアクセサリーを使用する時は、必ず耐熱性のあるバーベキュー用手袋（EN407準拠、接触熱等級レベル2以上）を着用してください。やけどの恐れがあります。
- Weber Craftedアクセサリーをサイドバーナーで使用しないでください。
- Weber Craftedアクセサリーは、熱い状態で水に沈めないでください。熱衝撃により、アクセサリーが破損する場合があります。

 **注意** : 取り扱いを誤った場合、人が障害を負う可能性もしくは物的損害の発生が想定される内容を示しています。

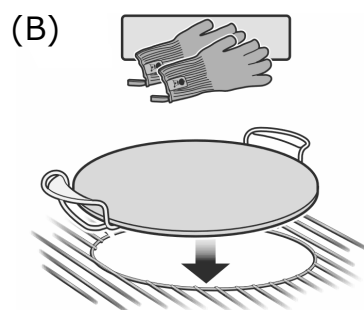
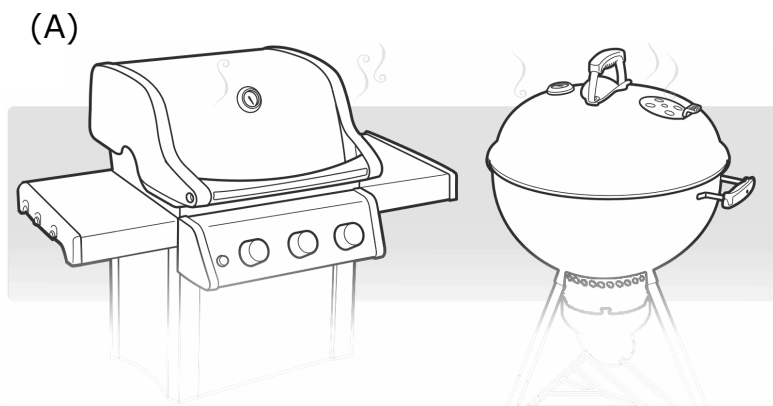
- 製品を可燃物、ガラス、あるいは熱で損傷する可能性のあるものの上に置かないでください。熱による物的損害が発生する恐れがあります。
- 製品は重量があるため、移動や持ち運びには十分ご注意ください。落下した場合、ケガや物的損害が発生する恐れがあります。
- ガスグリルでの調理時には、シアバーナーを使用しないでください。製品が破損する恐れがあります。

【ピザストーンを使った調理】

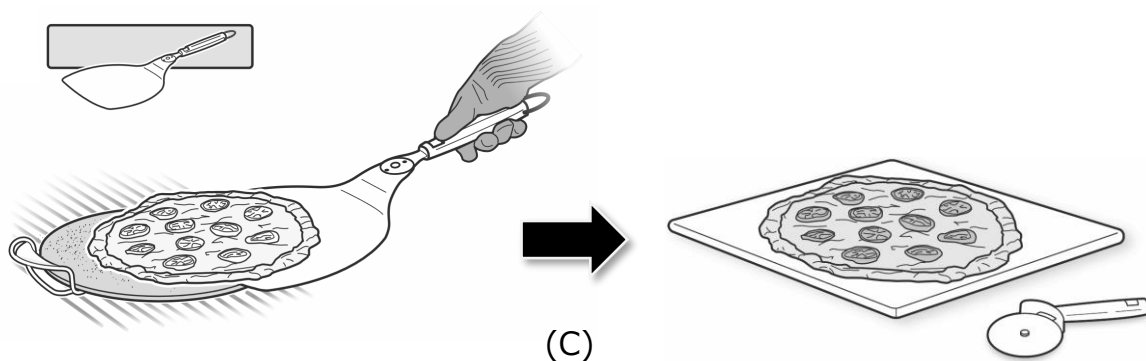
1. ウェバーグリル取扱説明書の説明に従い、Weber Craftedフレームキットもしくはグルメバーベキューシステム焼き網をセットし（ピザストーンの設定はまだ行わない）、直火焼きをする状態にします（A）。
2. 続いてグリルの予熱を行います。

ガスグリルの場合、グリルの内部温度がおよそ200[°C]に達したら火力を中火に調節し、ピザストーンをキャリングフレーム（付属の金属製ハンドル）と一緒に設置します。（注意：シアバーナーは使用しないでください。）

チャコールグリルの場合、およそ75個のチャコールを使用し、全体に火が点いて表面に灰が薄く付く状態になったら、それら均等に並べます。その後、キャリングフレームと共にピザストーンを設置します（B）。



3. グリルのふたを閉め、グリル内でピザストーンを10分間予熱します。
4. ピザストーンの上にピザを載せてふたを閉め、定期的を確認しながらお好みの焼き加減になるまで焼きます。
5. 焼きあがったら、スパチュラ、トング、またはピザ用フライ返しなどを使って、ピザストーンから耐熱まな板にピザを移します (C)。
6. グリルが完全に冷めるまで待ってから、キャリングフレームごとピザストーンを取り外し、洗浄します。



【お手入れ】

1. 使用後は、必ず洗浄してください。
2. 水につけたり、浸したりしないでください。ピザストーンは食器洗浄機には対応していません。
3. 中性洗剤を使用し、研磨剤の入っていないナイロンブラシまたはスポンジで手洗いすることをお勧めします。
4. 保管する前に、十分に乾燥させてください。

輸入元：Weber-Stephen Products Japan合同会社

お問い合わせ先：

- お電話：03-4588-9530（平日 10時～19時 土曜日・日曜日・祝日 休み）
- メール：supportasia@weberstephen.com

