#8860
グリル＆グリドルステーション

グリル＆グリドルステーション
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ーです。

このたびは、Weberグリルアクセサリーをご購入いただき、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、ご使用の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。

81860
ja-Japanese
10/05/23

【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。

- バーベキューグリルの取扱説明書に記載されている安全項目を予めよく読み、その指示に従ってください。
- 本製品は、Weber製バーベキューグリルアクセサリーである「グルメバーベキューシステム焼き網」もしくは「Weber Crafted フレームキット」と共に使用する、専用アクセサリーです。適応外の製品と組み合わせて使用することはお止めください。
- 本製品をご使用の際は、必ずグリル（焼き網部）とグリドル（平面プレート部）を正しく組み合わせた状態でご使用ください。
- 本製品を揚げ鍋として使用しないでください。
- 本製品をバーベキューグリルのサイドバーナーで使用しないでください。
- 本製品をバーベキューグリルのサイドテーブルに置かないでください。熱による損傷や、落下による製品の破損・ケガなどが生じる恐れがあります。
- 本製品には、種類や量を問わず、食用油を使用しないでください。食用油に引火した場合、重篤な人身事故や死亡事故、物的損害が発生する恐れがあります。油は予め食材に軽く塗っておき、その後で加熱したグリル／グリドルに載せてください。
- 本製品には、種類や量を問わず、アルコールを使用しないでください。
- 本製品は使用中、表面温度が大変高くなっていますのでご注意ください。また本製品をバーベキューグリルから取り外す場合は、製品が十分に冷めてから行ってください。
- 本製品を、熱い状態で水に沈めないでください。熱衝撃により、ホーローコーティングが破損する場合があります。

製品を組み合わせた状態

⚠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。
- 製品を取り扱う場合は、必ず耐熱手袋を着用してください。
- 液体を使用した調理を行う場合は、移動時に液体がこぼれないようにご注意ください。

【グリル＆グリドルステーションを使った調理】

グリル＆グリドルステーションは、用途が異なる２種類の調理器がペアになった、調理の自由度を大きく広げるアクセサリーです。塊肉や魚介類、野菜などはグリル（焼き網部）を、細かい食材や液状の食材はグリドル（平面プレート部）を使用し、食材に合わせた調理を行うことができます。
グリルの表面に配置されたひし形状の網は、食材に接する表面積を増やし、カラメル化した食材の風味と美しい焼き目を作り出す効果があります。

1. 初めて使用する時：
   - グリル＆グリドルステーションを初めて使用する際は、予め中性食器用洗剤でよく手洗いしてください。その後、柔らかい布やペーパータオルなどで、十分に水気を拭き取ってください。
2. 予熱：
   - グリル＆グリドルステーションを使用する前には、必ず予熱を行ってください。予熱することで食材がくっつきにくくなり、また焦げ付きにくくなります。予熱が終わったら、調理に必要とされる温度まで加熱を行います。
3. 調理のコツとポイント：
   - 調理中、グリル＆グリドルステーションは大変熱くなります。必ずグリル用の耐熱手袋やミットを着用してください。製品に触れると、思わぬやけどやケガをする恐れがあります。
   - グリル＆グリドルステーションに直接油を塗らないでください。必ず予め食材に油を塗った状態にしてから調理してください。
   - グリル＆グリドルステーションは表面がホーローコーティング処理された調理器具であり、シーズニングが不要でお手入れが簡単です。しかし、食材のこびり付きを抑えるために、食材への油の塗布は必要です。
   - 調理中は、余分な油にご注意ください。ベーコンや脂の多い食材を焼く時などは、油が大量に出る場合があります。グリドルは縁の部分に穴が開いており、調理中に生じた余分な油をその穴から排出できるようになっています。油火災は、油が直火に当たると発生し易くなるため、可能な限り余分な油を取り除くことが重要です。
   - グリル＆グリドルステーションの素材である鋳鉄は熱をよく吸収し、すぐには冷めません。卵やパンケーキなど火の通りが早い食材は、焦がさないように間接火か弱火で調理してください。

【お手入れ】

1. 調理が終わり、食材を取り出したら、グリル＆グリドルステーションをグリルの火で10分間加熱し、油脂や食材カスを焼き切ります。その後加熱を止め、十分に冷まします。
2. 十分に冷めたら、ステンレス製のグリルブラシまたはヘラを使って残った食材カスをこすり落とし、ナイロン製または柔らかい素材の研磨パッドやブラシを使用して手洗いしてください。その後よく乾かし、屋内の涼しく乾燥した場所に保管してください。

【ご注意】器具の表面を削り取る「研磨剤」が入った洗剤は、使用しないでください。

【ご注意】金属製のブラシやパッドには、表面を削り取って滑らかにするタイプのものがあります。そのような器具でホーローコーティングされた表面を擦るとコーティングが損傷しますので、使用しないでください。

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