



#3400138 : Q1200N専用ハーフサイズグリドル

#3400167 : Q2800N+専用ハーフサイズグリドル



## Qシリーズグリル用 ハーフサイズグリドル 取扱説明書

※ 本製品は、Weber製ガスグリル「Q1200N ガスグリル」もしくは「Q2800N+ ガスグリル」の専用アクセサリです。

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。

**81138**

ja-Japanese  
08/15/25

## 【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な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恐れがあります。
- 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。

- 調理中、製品は高温になります。製品の使用時は、必ず耐熱性のあるバーベキュー用手袋を着用してください。やけどの恐れがあります。
- 製品には、いかなる種類の食用油も使用しないでください。代わりに、製品に食材を乗せる前に、食材の方に軽く油を塗ってください。
- 製品には、いかなる種類のアルコールもかけないでください。発火ややけどの恐れがあります。
- 製品をグリルの焼き網の上に乗せて調理しないでください。
- 製品が熱い状態では、決して水に浸けないでください。熱衝撃により、表面のホーローコーティングが損傷する恐れがあります。
- 製品をバーベキューグリルのサイドテーブルの上に置かないでください。
- 製品を2枚同時に並べてグリル上に置かないでください。



### 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。

これらの警告および注意事項に従わない場合、重傷を負ったり、火災や爆発により財産に損害を与える恐れがあります。

ご不明な点がございましたら、弊社のカスタマーサポートまでお問い合わせください。

## 【ハーフサイズグリドルを使用した調理】

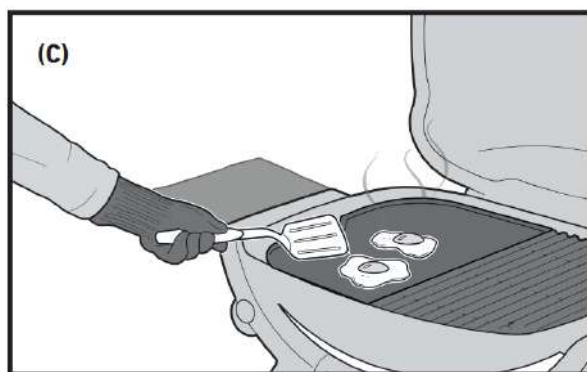
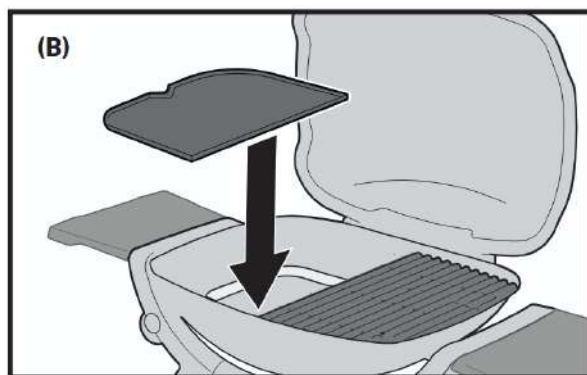
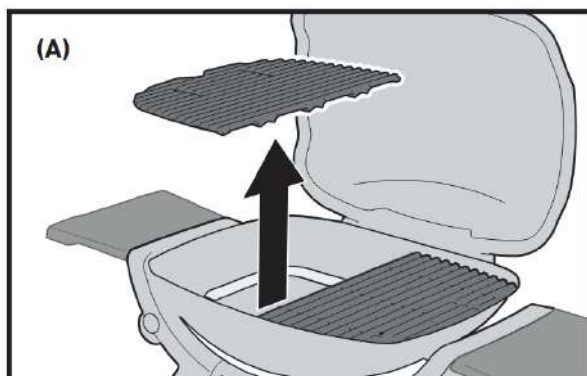
**重要：** バーベキューグリルを使用する前に、必ずドリップパンを空にしてください。

1. 一方の調理用焼き網を取り外します（A）。
2. ハーフサイズグリドルを、調理ボックスに設置します（B）。
3. グリルおよびハーフサイズグリドルを希望の温度になるまで、少なくとも15分間予熱します。更に高い温度に上げる場合、追加の時間が必要です。
4. レシピに従って食材を加えます。食材のくっつきを抑えるために、食材の表面に予め油を塗っておくことをお勧めします（C）。

**重要：** ハーフサイズグリドル本体の温度は、グリルの温度設定値を超える場合があります。ハーフサイズグリドル本体の温度が260 [°C] (500°F) を超えると、表面のホーローコーティングに損傷が生じる恐れがあります。

## 【お手入れの仕方】

- ハーフサイズグリドルを初めて使用する際には、まず食器用中性洗剤を使用して丁寧に手洗いしてください。その後、柔らかい布またはペーパータオルで水分を拭き取り、完全に乾かしてください。
- 使用後は毎回、手洗いしてください。
- グリルのバーナーを「切」にし、ハーフサイズグリドルがまだ温かい状態で、その表面に少量の水を注ぎます。その後、スパチュラで食材の残りを擦り取ります。
- こびり付いた食材かすを落とす場合は、まずハーフサイズグリドルが冷めるまで待ちます。そしてハーフサイズグリドルをグリルから取り外し、キッチンシンクの中に置いて上記の手順を繰り返します。
- 洗った後はきれいにすすぎ、完全に乾かしてください。
- ハーフサイズグリドルは、食器洗い洗浄機には対応していません。
- ハーフサイズグリドルを水に浸さないでください。



注意：金属製のパッドやブラシ、強い研磨剤の入った洗剤などでハーフサイズグリドルの表面を擦ると、ホーローコーティング仕上げが損傷する恐れがあります。

注意：ハーフサイズグリドルのホーローコーティング仕上げを保護するため、金属製の物を製品にぶつけないでください。また、鋭利な金属製の調理器具でホーローコーティング表面を削ったり、引っ掻いたりすると、損傷する恐れがあります。

## 【ディープクリーニング（より本格的な洗浄）のコツ】

時間が経過すると、グリドルに食材かすが強く付着する場合があります。ここでは、その効果的な除去方法をご紹介します。

1. グリドルからできるだけ多くの食材かすを取り除きます。
2. 重曹と水を3:1の配分で混ぜ合わせ、ペースト状にします。
3. グリドルにペーストを厚めにたっぷりと塗ります。
4. その状態で、数時間から一晩放置します。その後さらに重曹を加え、研磨剤の入っていないナイロンブラシやスポンジでこすります。
5. 全体をきれいにすすぎ、乾燥させます。

**注：特に頑固な汚れに対しては、洗浄の直前にペーストの上に酢を注ぎます。発泡反応が収まったら続けて擦り、最後にすすぎます。**

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

