

## プレートの上手な使い方説明書

簡単

炭のいらないバーベキューコンロ  
**BARBECUE STOVE**

### ■調理の前に

1. 箱裏面にある使用方法（①～④）どおりに準備をしてください。
2. （初めてご使用になる場合は必ず次の油の仕込みを行ってください。）  
キッチンペーパーに油を染込ませ、プレートに塗り付けてください。火力によって異なりますが3分～5分程度を目安にしてください。ペーパーの油が少なくなれば足しながら行ってください。この時に十分に油をなじませておかないと焦付きの原因になります。（油を塗って野菜くずを5分程度炒めていただいても、油をなじませる事が出来ます。）
3. 一度油を拭き取り、再度薄く油を塗ってから調理を始めてください。

### ■調理の後に

1. 使用後は、自然放置で完全に冷ましてから片付けてください。
2. プレートは、食器用洗剤で洗浄して汚れや焦付きなどを落とし、乾いた布で水気をよく拭き取って乾燥させてください。
3. 本体・水受けの汚れは、乾いた布でよく拭き取ってください。
4. 乾燥後は、金属部分の錆を防止するために食用油を薄く塗ってください。
5. 高温多湿になる場所などを避けて、屋内の乾燥した場所に収納・保管してください。
6. 金属製品であるため、保管状況や使用頻度などによって錆が生じることがあります。錆が生じた場合は、取り除いてからご使用ください。

 **NICHINEN**