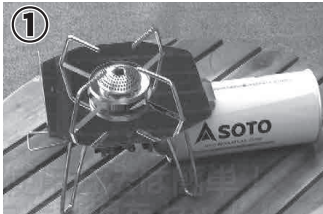


このたびは「レギュレーターストーブ専用 溶岩石プレート」をお買い上げいただき誠にありがとうございました。本製品を安全に、正しくお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、大切に保管してください。

■使用方法



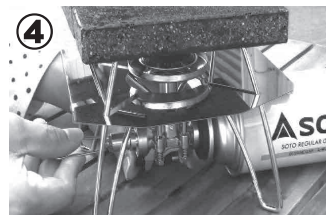
① 遮熱板をセットします。



② 溶岩石プレートをゴトクにのせます。



③ ハケ等で全面に油をひきます。



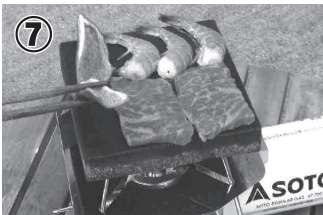
④ レギュレーターストーブを点火します。



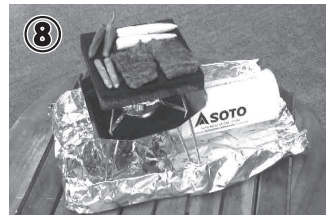
⑤ 強火で約5分加熱した後、弱火で使用します。



⑥ 食材にはタレ等をつけずに素焼きで焼きます。



⑦ 肉、野菜、魚介類の他にも多彩な調理に使用できます。



⑧ 油がテーブルに落ちる場合はアルミホイル等を使用して「受け皿」にします。



⑨ こびり付いた焦げ等は溶岩石プレートが十分冷めた後金ヘラ等で落とします。



⑩ 洗剤等は使わず、水(湯)で洗い流します。



■使用上の注意

⚠ 注意

- ・本製品は「SOTOレギュレーターストーブ ST-310」、「レギュレーターストーブメルヘンモデル ST-310MC」専用です。それ以外のコンロ等では使用しないでください。
- ・初めて使用する際は、洗剤は使わずに水又はお湯で洗ってください。
- ・遮熱板を必ず装着して使用してください。遮熱板を装着しないと、ボンベが加熱されて危険です。また輻射熱でテーブルが破損するおそれがあります。
- ・使用中や使用直後は、溶岩石プレートが熱くなっています。やけどをしないように注意してください。
- ・こびり付いた焦げ等を金ヘラ等で落とすなどの手入れ作業は、溶岩石プレートが十分冷めてから行ってください。
- ・使用後の手入れの際、熱いまま水につけるなどの急冷はしないでください。溶岩石プレートが割れたり、強度が落ちるおそれがあります。十分に冷めてから洗浄してください。
- ・洗浄の際、洗剤等は使わないでください。洗剤の成分が溶岩石プレートに染み込み、次に使用する際に食材に付着するおそれがあります。洗剤等は使わず、水又はお湯で洗い流してください。
- ・洗浄後は十分乾燥させてから収納してください。

溶岩石プレートの煮沸洗浄について

- 数回の使用後、脂のしみ込みが多くなったら、「煮沸洗浄」を行ってください。
- 1.大きめの鍋に重曹水(重曹を小さじ1杯程度)を入れ溶岩石プレートを入れます。
 - 2.コンロ等で沸騰させ、弱火で約1時間煮沸します。
 - 3.冷めた後、溶岩石プレートを取り出して、ブラシ、たわし等で水洗いします。
 - 4.十分乾燥(自然乾燥)させた後、収納します。

■製品仕様

【溶岩石プレート】

- 寸法/幅140×奥行140×高さ20mm
- 重量/0.9kg ●材質/国内産溶岩石

【遮熱板】

- 寸法/幅162×奥行160×高さ15mm
- 重量/77g ●材質/ステンレス

■アフターサービス

この製品には万全を期していますが万一不備な点がございましたら、お買い求めいただいた販売店、又は当社「お客さま係」☎ 0120-75-5000までご相談ください。

製造発売元

新富士バーナー株式会社
〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3

TEL 0533-75-5000 FAX 0533-75-5033
http://www.shin Fuji.co.jp
E-mail: info@shin Fuji.co.jp MADE IN JAPAN