

ご使用上の注意

| 熱源 対応 | オープン トースター | オープン | 魚焼きグリル | ガスコンロ | IH調理器 | 電子レンジ | 直火 |
|----------|---------------|------|--------|-------|-------|-------|----|
| | ○ | ○ | ○ | × | × | × | × |

- ・ 温度を400度以上には上げないでください。破損の原因になります。
- ・ 直火で加熱しないでください。破損や火災の原因となります。
- ・ 電子レンジには使用しないでください。
- ・ ご使用後熱いうちに冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。
- ・ 陶器と同様に衝撃を与えると欠けたり割れたりしますので、丁寧に取扱ってください。
- ・ 鋭利な刃物、金属製のヘラは表面のコーティングを傷つける可能性があるため使用しないでください。

特に注意!!

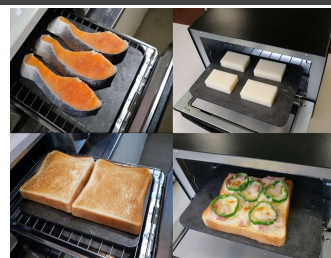
- ・ 使用中や使用後は大変熱くなっていますので、火傷には十分気を付け、直接手で触れず、出し入れはお手持ちのオープン用手袋などをご使用ください。
- ・ 長時間余熱が残りますので、火傷には十分気を付けてください。テーブルで使用する場合は鍋敷きなどを使用してください。

- ・ 食材を置かずに加熱しすぎると、庫内が過熱し火傷や発煙、火災の原因になります。
- ・ 加熱しすぎると調理物が燃えることがあります。
- ・ 必ず水分を拭き取ってからお使いください。オープントースターのヒーターに水滴が落ちるとオープントースターの故障の原因になります。
- ・ 自動食器洗浄機にはご使用いただけません。
- ・ 本品での調理物の保存はしないでください。
- ・ 多量の脂を出すものは高温で庫内に油跳ねることがありますので調理を避けてください。



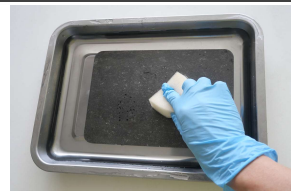
使い方

- オープントースター、魚焼きグリルへのセットの仕方
 - ・ 裏表がないのでどちらの面でもお使い頂けます。
 - ・ 食材を置く前に1分くらい予熱すると上手に焼けます。
 - ・ 食パン、餅、魚などをそのまま載せてください。通常、油をひかないで調理できます。
 - ・ 油を使う場合は、キッチンペーパーに油を染み込ませてプレートに塗り広げてください。
- 遠赤外線の効果を最大限に
 - ・ アルミは遠赤外線を遮り遠赤外線の影響を弱めます。アルミホイルを敷いたり、かぶせたりすると表面がパリッ、中身がジューシーといった遠赤外線の影響が薄れます。



お手入れ方法

- ・ 本品は出荷前にシーズニング(油ならし)をしています。
- ・ 使用中や使用後は大変熱くなっているので、常温に冷めてからお手入れをしてください。
- 通常のお手入れ
 - ・ 汚れが付いた場合、軽く水に浸しながらスポンジの柔らかい面で優しく汚れを落としてください。
 - ・ 洗剤を使う場合は、中性洗剤を柔らかいスポンジに付けて洗ってください。アルカリ洗剤、クレンザー等は使用しないでください。
- 焦げ付きを落とす場合
 - ・ お湯に数分浸して、柔らかいスポンジで汚れを落としてください。
 - ・ それでもこびりつきが取れない時は、お湯につけながらシリコンのヘラなどで落としてください。
 - ・ 汚れがひどい時は、クエン酸を溶かした水を柔らかいスポンジにつけて優しく洗ってください。
 - ・ たわし、金属たわし、スポンジのナイロン面、磨き粉、ナイフなどでこすると、プレート表面のコーティングを傷つけるため絶対に使わないでください。
- 錆び
 - ・ 水や、洗剤をいれた水につけ置きすると、白い粉を吹いたような錆び(水酸化アルミニウム)が発生します。
※水酸化アルミニウムは人毒性や皮膚刺激性がほとんどなく、アレルギーや副作用の報告もありません。また、長年にわたって10000種以上の化粧品に使われています。
- 保管方法
 - ・ 洗浄後は水分をきれいに拭き取り、よく乾燥させて保管してください。乾燥が不十分だと錆びが発生することがあります。
 - ・ 保管の際は、高温多湿を避けてください。
- カーボンについて
 - ・ 本品は「石英ガラスコーティング」をしていますが、強くこするとカーボンの黒い粉が出る場合があります。
 - ・ 浸した水やスポンジにカーボンの黒い粉がつくことがあります。
 - ・ 水分を拭き取る時に、カーボンの黒い粉がつくことがありますので、キッチンペーパーや汚れても良い布をお使いください。
 - ・ 本品がテーブルなどにこすると黒く汚れる場合がありますので、その場合はアルカリ性洗剤でテーブルを軽くこすった後、濡れ布巾で拭いてください。



品番 ACM8-23-16

品名 遠赤グリルプレート

材質 カーボン-アルミ ACM-a (石英ガラスコーティング)

ACM-aは当社のアルミニウムとカーボンの複合材、カーボンより熱伝導率が良く加熱に適した素材

サイズ 約230 x 約160 x 約8mm (約650g)

厚生労働省登録検査機関での「食品衛生法・食品、添加物等の規格基準検査」の溶質試験で安全性が確認されています。

- ・ 本品は鋳造品であり1枚1枚個性があり、ムラのようなものが見られる場合がございますが、性能上・使用上問題はありません。
- ・ 繰り返し使用により、稀に本品の反りが発生する場合がございますが、性能上・使用上問題はありません。

Instagram



ADVANCED.KITCHEN.LAB

公式hp



Made in Japan

アドバンスコンポジット株式会社

e-mail: info@advance-composite.co.jp

静岡県富士市大淵2259-9

ホームページ

https://advance-composite.co.jp/