

【NO. 81062265LOGOS 鉄の職人グリルパン・13用リッドプレート】

ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、必ず保管してください。
本品は調理使用を目的とするものです。それ以外の目的でのご使用は絶対にしないでください。

【ご使用になる前に】

- ・本体(鉄製調理器具)は樹脂加工(テフロン加工)と同じ様な感覚で使用すると素材をこがしてしまいます。
- ・未使用の製品には表面に包装材(PE袋)のシワ跡が残っていることがありますが、そのままご使用いただけます。
シワ跡は洗浄や油返しにより取り除くことができますのでご安心ください。
- ・ご使用前に食器用洗剤で洗い、油返しを行ってください。洗浄後、すぐに油返しを行うことで錆を防ぐことができます。
すぐにご使用にならない場合は洗浄後水気を十分にとりプレート全体に食用油をひいて保管してください。
- ・本品を取り扱う際は、必ず別売の「LOGOS 鉄の職人やっこハンドル」をご使用ください。



【魚焼きグリルにも使用OK】

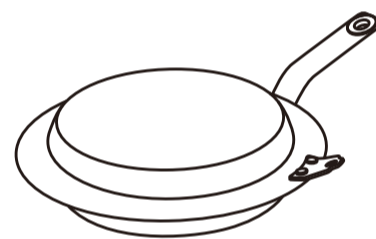
<油返しの方法>

1. 鍋とプレートをガスコンロに置き、火にかけて十分に熱します。(中火以下で底面から炎が出ない程度)
 2. 油(大さじ1~2杯)を入れて、内側全体に油をなじませます。
 3. 油が熱くなり、かすかに油煙が出てきたら、油をオイルポットに戻します。
 4. 調理に合わせて再度適量の油を入れて調理を開始する。
- ・全体が真っ黒になり油が馴染んだら毎回の油返しは不要です。
 - ・本体が冷たいままの状態ですぐに具材を入れ調理しますと、こびりつきやすくなりますので、本体全体の温度が上がってから料理に適した火力にし調理してください。
(但し、本体底面全体がかくれる程度油を入れて調理する場合は本体が冷えた状態から調理して頂いても結構です。)
 - 使用中、本体が強く熱せられる箇所とそうでない箇所では表面の色が違ってきますが、これは異常ではありません。鉄の持っている特性ですのでそのままご使用ください。

※「LOGOS 鉄の職人やっこハンドル」対応

【使用安全上の注意】(すべての熱源対象)

- ・蓋として使用する場合は別売の「鉄の職人グリルパン13」にご使用いただき、
右図のようにフライパンの上に置いてご使用ください。
- ・蓋としてフライパンの上に置く場合は、必ず安定した状態であることを確認してください。
- ・調理中・調理直後は本体が熱くなり、火傷の危険があります。耐熱グローブとやっここを使用してください。
- ・本体のフチ付近まで水や油を満たした状態で使用しないでください。
- ・危険ですので、揚げ物調理を行わないでください。油に火が入る恐れがあります。
- ・コンロの火が本体底面より大きくなるようにしてください。
- ・本体中央が膨らんだり、ひび割れの原因になりますので「急加熱・急冷却」しないでください。
同様に高火力での調理もおやめください。
- ・鍋やプレートが変形し、安定した状態で調理できない場合は使用を中止してください。
- ・IHでは使用できません。変形する恐れがあります。
- ・炒め物が黒っぽくなる場合があります。それは、本体の「鉄分」と「野菜の色素成分」が反応するためです。
無害ですので召し上がっても問題ありません。
本体の臭い移り、極端な材料の変色、サビの発生を防ぐために、火を止めた後すぐに別の器に移し変えてください。
- ・鍋やプレートをテーブル等に置く際は、こげ付いたり傷付いたりしても良い場所に置いてください。



●警告●
調理中は本体のそばから離れないようにしてください。
火災の原因となります。

【使用安全上の注意】(やっここ)

- ・本品を使用する際には、別売「LOGOS 鉄の職人やっこハンドル」の取り扱い説明書をよく読んでから正しくお使いください。
- ・子供や握力の弱い方は取り扱いわないようにしてください。
- ・やっここは、プレートに物理的に固定されるものではなく、人の手で握る力により固定されます。
握る力や重量、付着した油分量によっては鍋やプレートが落下する恐れがあります。慎重に取り扱ってください。
- ・持ち上げる際は、プレートがやっここから滑り落ちないか、水平になっているかを確認してから持ち上げてください。
- ・握力が弱い場合、片手では安定しない場合には、やっここを両手で掴んでプレートを持ち運んでください。
- ・本品を使用して、プレートを振りながら調理することは厳禁です。落下する可能性があり、大変危険です。市販のヘラ等を使用して炒めてください。
- ・プレートの落下による事故や怪我、破損、料理などの保証はいたしかねます。予めご了承をいただいたうえでご使用ください。

【お手入れ方法】

- ・使用後は温かいうちにパームタワシ、ササラ等で洗剤をつけずにお湯で洗ってください。
- ・こげがひどくとれない場合はお湯を入れ煮立たせ、こげがやわらかくなったらナイロンタワシなどでこすってください。
- ・サビがひどい場合は金属タワシやナイロンタワシなどで強くこすり、サビを取り除いてください。
金属たわしやナイロンたわしを使用し、表面にこすり傷が出来た場合でもご使用に問題はございません。
- ・汚れがひどい場合は洗剤を使用し洗ってください。
- ・洗浄後は加熱し水気を飛ばし、その後油を全体に薄く塗ってください。
また、長期使用により本体全体に油が十分なじみ表面が水をはじく様な状態になれば洗浄後、布やペーパータオルなどで水気をふきとるだけでも結構です。
- ・保管の際は、新聞紙などを詰め乾燥した冷暗所に保存してください。