

# ホーローグリルプレート

## 取扱説明書

DHGPN-RRD / DHGPN-RBR / DHGPN-SBRD / DHGPN-SBBR / DHGPN-SSRD / DHGPN-SSBR

この商品をご家庭で調理するために使うものです。ご使用前に、この取扱説明書をよく読んでから使用してください。お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。

### ご使用になる前に

- はじめてご使用になる前に、各部に亀裂、破損などの異常がないことをご確認ください。
- はじめてご使用になる時は、食器用洗剤をつけたスポンジなどでよく洗ってください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合はご使用にならずに、お買い求めのお店または当社お客様相談室までご連絡ください。

### お手入れについて

- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはホーロー表面を傷つけます。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布でふき取って自然乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合は金属製の固いものなどでこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後で、食器用洗剤をつけたスポンジでていねいに洗ってください。
- ご使用後は、ぬれたままにしないで、よく乾燥させてください。
- 変色や破損の原因となる恐れがありますので食器乾燥機、食器洗い機は使用しないでください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保存はサビが発生する原因になります。

### ⚠ 警告 《安全のために必ずお守りください。》

- 空だきはしないでください。
- 加熱中は火元をはなれないでください。火災の原因になります。
- 加熱調理中や調理直後は本体が熱くなりますので、厚手のミトンなどを使い、直接手を触れないでください。

### ⚠ ご使用上の注意 《安全のために必ずお守りください。》

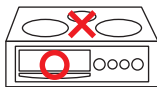
- 以下の熱源で使用できます。

ガス、またはIHの魚焼きグリル

ガスコンロ

オーブントースター

オーブン



※IHクッキングヒーターのコンロ、電子レンジでは使用できません。

- 加熱調理中や、調理直後は本体が熱く、やけどの危険がありますので直接手を触れないでください。特に魚焼きグリルなどから取り出すときは、厚手のミトンなどを使い、直接手を触れないでください。※特に幼児の手に触れることのないように十分注意してください。
- 空だきをしないでください。空だきは火災や本体の変形、ホーローのひび割れやはがれの原因になります。また、空だきをしてしまった時は、水などをかけずに自然に冷めるのを待ってください。
- 電磁調理器、ストーブの上や、電子レンジなどでは絶対に使用しないでください。異常過熱などによるやけどの危険があります。
- 炒めものには使用しないでください。高温の炒めものは空だきと同じ状態になります。
- 天ぷらなどの揚げ物料理には絶対に使用しないでください。油に引火して火災の原因となる恐れがあります。
- ぶつかけたり高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないでください。ホーローはガラス質なのでひび割れする恐れがあります。
- 本体が熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。本体の変形やホーローのひび割れの原因となります。

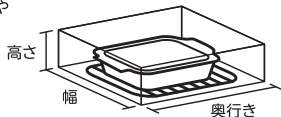
## サビの発生について

- 製品本体は、鉄板を加工しその表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鉄板の末端にはホーロー釉薬がかかりにくいいため、サビが発生しやすくなっています。
  - 端末からのサビの発生はホーロー製品の製造上、避けられない欠点といえます。
  - 「品質表示」の取扱上の注意に「使用後はよく洗って乾燥させてください。」と記されているように、水気を拭き取って乾燥させていただきますと、サビの発生はある程度抑えることができます。
- ※サビが発生しても、鉄サビ(酸化鉄)は人体に害となるものではありません。柔らかいスポンジなどで洗っていただきますと、洗い落とすことができます。

## 魚焼きグリルで使用する場合

### ●使用可能な魚焼きグリルの庫内サイズ

庫内の高さが十分でない場合、グリルプレートが庫内に入らなかったり、表面に傷がついたりする場合があります。また上火が近すぎて点火ができないので、その場合はコンロやオーブントースター、オープンなどグリル以外でご使用ください。



角型小：高さ5cm以上×幅14cm以上×奥行き22cm以上  
角型大：高さ5cm以上×幅18cm以上×奥行き27cm以上  
丸型：高さ5cm以上×幅21cm以上×奥行き27cm以上

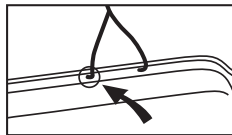
- 火加減は「弱火」で調理してください。※「弱火」とはガス火が消えない程度のできるだけ小さな火力のことです。
- お使いになるコンロの使用方法を確認の上、正しくご使用ください。  
魚焼きグリルには、両面焼き、片面焼きタイプ、水あり、水なしタイプなど様々なタイプのものがあります。お使いのタイプに合わせて、加熱時間を調節してください。
- 食材は本体の8～9分目以下に入れてください。  
膨らむものをたくさん入れすぎると、加熱した際に魚焼きグリル庫内の熱源に接触し、危険です。
- 余熱を上手に利用してください。食材によっては加熱時間を短くし、火を止めた魚焼きグリル庫内に入れたまま、余熱で火を通してください。

## コンロで使用する場合

- 過熱により、調理物がこげつきますので、「中火」以下で加熱してください。また、こげつきにより局部過熱となりホーローのひび割れやはがれにもつながります。時々料理をかきまぜてください。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれにより、ガスの火を消す場合がありますので、調理物の量と火力を調整してください。また、調理中はそばをはなれないようにしてください。
- グリルプレートはコンロの中央部にのせて、底面から炎がはみ出さないように火力を調整してください。炎により取っ手部分が熱くなり、やけどの恐れがあります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手部分にあたらないように火力を調整してください。また、やけどなどの思わぬけがにつながる危険がありますので十分にご注意ください。
- コンロで使用する場合、ゴトクの形状によっては、安定して置けない場合があります。その場合は使用せず、魚焼きグリルやオーブントースターなど、コンロ以外でご使用ください。

## ホーローについてのご注意

- ホーロー焼付工程で本体を吊るすため、フチの裏側に吊り金具の跡が残ります。使用上、問題はございませんのでご安心ください。洗浄などで直接手で触れる場合は、お気をつけください。
- サビが発生した場合はできるだけ早くスポンジタワシなどで落としてから水分を拭き取り、良く乾燥させてください。
- ホーロー製品は1つ1つ手作りのため、製品によっては多少色ムラが生じる場合があります。



## 木台・網について

- 加熱時に木台を使用しないでください。
- 木台はグリルプレートをテーブルなどに置く場合の台として使用してください。
- 水に浸けたりせず、汚れた場合は布などでふいてください。
- 網はステンレス製のため、加熱されると変色する場合がありますが、使用上問題はありません。