

TEPPAN for KIRINSAN & RAKUDASAN Pellet Grill Heater

「てっぱん」は、ペレットグリルヒーター「きりんさん」、「らくださん」専用の調理用鉄板です。

特徴

- ・「きりんさん」と「らくださん」の天板部にはまり込むデザインで、使用中のズレや落下の心配がありません。
- ・4.5mm厚の鉄板で蓄熱効果が高く、安定した熱量で調理ができます。

ご注意

- ・「てっぱん」をお使いになる時は、必ず耐熱グローブを準備してください。調理中は「てっぱん」のハンドルも高温になり火傷の危険があります。素手で触らないでください。
- ・「てっぱん」は鉄製のため錆びやすいので、取り扱い・保管にご注意ください。
- ・「てっぱん」には錆び防止のためクリア塗装がされています。そのためお使いになる前に下記のシーズニング作業を必ず行ってください。

シーズニング作業

- ① パッケージから「てっぱん」を取り出したら食器用洗剤でよく洗ってください。
- ② 「きりんさん」もしくは「らくださん」にセットし煙がでるまで空焚きをしてください。燃烧筒側が高温になるので、途中左右を入れ替えて反対側も空焚きしてください。
※ガスコンロなど他の調理器具でも作業を行えます。
- ③ 冷めたら食用油を薄く塗り、上記の②と同じ作業を行います。
- ④ 冷めたら洗剤を使わず水洗いしてください。
- ⑤ ③から④の作業を数回繰り返してください。
- ⑥ 鉄臭さを消すために、クズ野菜を炒めてください。
- ⑦ 水洗いし火にかけて乾燥させます。冷めたら食用油を薄く塗ってシーズニングは完了です。

ご使用後のメンテナンス

「てっぱん」は錆びやすいため、ご使用後は必ず下記の作業を行ってください。

- ① 汚れや焦げなどを削ぎ落とし、洗剤をつけずに水洗いしてください。
 - ② 火にかけて乾燥させ、冷めてから食用油を薄く塗ってください。
 - ③ この状態から更に火にかけ軽く焼きを入れると、油のベタつきが少なくなります。
- この作業を行っていただくことで「てっぱん」を良い状態で長くお使いいただくことができます。

- 材質：鉄
- サイズ：W464mm×D300mm×H22mm ※ハンドル含まず
- 鉄板厚：4.5mm
- 重量：5.5kg

