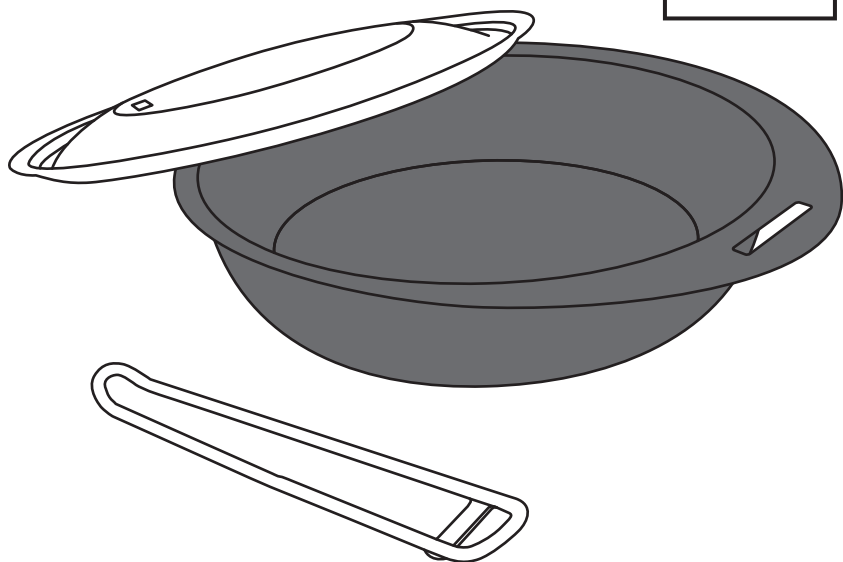


Glee-ru^{グリール}

毎日の食卓においしい「喜び (glee)」を

取っ手が外せるグリルパン
ステンレス蓋・ハンドル付き 丸 20cm

レシピを
チェック!



取扱説明書

本製品は家庭で調理をするために使う物です。

使用するときは取扱説明書をよく読んでから使用してください。

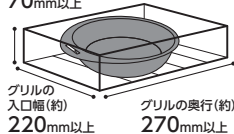
また、この取扱説明書は大切に保管してください。不適切な取扱いが事故につながります。

- お使いの熱源の取扱説明書をよく読んでから使用してください。
- この製品は200Vの電磁調理器含む全てのクッキングヒーター及びガスコンロに使用できます。
- 用途に合った調理器具を使用してください。



使用可能なグリル内寸法

アミの上からグリルの入口の高さ(約)
70mm以上



グリルの
入口幅(約)
220mm以上

グリルの奥行(約)
270mm以上

※蓋と本体をセットで使用する場合は、入口の高さが70mm以上必要です。

※魚焼きグリルは、両面焼き・片面焼きどちらでも使用できます。また、グリルによっては受け皿に水あり・水なしのタイプがあるので、お使いの熱源の取扱説明書をお読みになり、正しく使用してください。

※グリルの機種・庫内寸のサイズはメーカーにより異なるため、使用できない場合もあります。

ワイヤーハンドルの使用方法



- ①ワイヤーハンドルの立ち上っている方を上にして、「大」側を本体の穴に入れてください。
- ②ワイヤーハンドルが抜けないことを確認してから持ち上げてください。



- ①ワイヤーハンドルの立ち上っている方を上にして、「小」側を蓋の穴に入れてください。
- ②ワイヤーハンドルが抜けないことを確認してから持ち上げてください。

△安全にご使用いただくために



警告

ガスコンロで調理を行う際は、一酸化炭素が発生しますので、窓を開けたり換気扇を回す等、必ず換気を行ってください。

鉄製品を初めて使用する方へ

- 鉄はさびる性質があります。さびは人体への害はありません。
- 使用後は温かいうちにたわしやササラ等で汚れを洗い流し、熱源にかけて水分を飛ばして薄く油を塗ってから保管してください。そうすることでさび防止と油がなじみやすく、次回使用するときにお手入れが楽になります。

表面塗装について

- 本製品はさび防止のため、本体の表面に食品衛生法に適合する塗装を施してあります。使用していくうちに塗装は徐々に剥離・摩耗していき、永久的に付着しているものではありません。
- 塗装が剥がれても、食品衛生法に適合している塗装を使用しているため、人体に入っても問題ありません。

使用前の準備

- 使用する前は必ず各部に異常がないことを確認してください。また、各部に異常が生じた場合は使用しないでください。
- 初めに使用するときは、柔らかいスポンジなどに食器用洗剤を付けて十分にお湯で洗い、乾いた布などで水分を拭き取ってください。調理の際は、多めの油を入れて火にかけると油がなじみ、使用後のお手入れが楽になります。やけどには十分注意してください。
- 品質には万全を期していますが、万が一不具合があった場合には使用しないで、購入店か(株)高儀までお問い合わせください。

⚠ 使用上の注意



警告

※極度なカラ炊きはしないでください。

※加熱中はそばを離れないでください。

※調理以外の使用はしないでください。

火災の原因!

- 極度なカラ炊きは絶対にしないでください。カラ炊きは火災や本体の変形・破損ややけどの原因となります。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理直後は本体や蓋が熱くなっています。必ず厚手のミトンや付属のワイヤーハンドルを使用してください。また、やけどの危険がありますのでお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 加熱して本体を置く際は、直接テーブルや熱に弱いクロス等の上に置かないでください。焦げ・変色・変形の原因となります。鍋敷きなどを使用してください。
- 高温のまま冷水を浴びせるなどして、急激に冷やさないでください。底面が変形する原因となります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 本体内で材料を刻んだり、ハサミでカットすることは避けてください。傷が付き、さび発生の原因となります。
- 先の鋭い器具で傷が付いた場合、そこから塗装剥離が発生します。長くお使いいただくためには、竹や木・シリコン製等をお勧めします。
- 落としたり、硬い物にぶつけるなど、強い衝撃や無理な力は加えないでください。破損や変形の原因となります。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因となります。
- 調理中はハンドルを取り外してください。
- 蓋はグリルパン専用です。他の鍋や大きい鍋の落として蓋として使用しないでください。
- ハンドルはグリルパン専用です。グリルなどの取り出しや、食卓への移動以外は使用しないでください。
- ハンドルをご使用の際は、本体・蓋を水平に保ったままご使用ください。下に向けたり斜めに持ち上げてしまうと、やけどや事故の原因となります。
- 効率良く加熱していただくために、本体の底に付いた水滴、異物や調理カス等の汚れはきれいに拭き取ってください。

コンロで使用するときの注意

- グリルパンはコンロの中央部に乗せ、安定させてから使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。
- 天ぷらや揚げ物料理には使用しないでください。油の温度が200℃以上に達すると火災の危険があります。
- 蓋のハンドル取付け穴から、調理中に熱い蒸気が吹き出す場合があります。やけどに注意してください。

グリルで使用するときの注意

- グリルの火力は弱火～中火で使用してください。グリル内が狭いので強火の必要はありません。
- グリルに入れて勢良く開閉しないでください。中で内容物がこぼれる原因となります。ゆっくりと開閉してください。
- グリルは両面焼き・片面焼きどちらでも使用できます。また、グリルによって受け皿に水あり・水なしのタイプがありますので、お使いの熱源の取扱説明書をお読みになり、正しく使用してください。
- グリルの機種によって調理時間が異なる場合があります。焼き時間を調節してください。
- グリルの機種・庫内のサイズはメーカーにより異なるため、使用できない場合もあります。

電磁調理器で使用する時の注意

- お使いの電磁調理器の取扱説明書をお読みになり、正しく使用してください。機種により使用できない場合があります。
- 一般家庭用の200V熱源に使用できますが、食堂・レストラン等の業務用熱源で高火力タイプの物は、変形の可能性がありますので使用しないでください。
- 鉄は熱伝導率が良いため、高い火力で加熱すると底面が変形する原因となります。特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いため、少量の油の場合約30秒で発火点に達します。油の温度が必要以上に上昇しないよう、弱火～中火で使用してください。
- 電磁調理器で加熱中に「ブーン」「ジー」といった音が生じることがあります。ヒーターとグリルパンの共振によるものでグリルパンの異常ではありません。
- 調理前に電磁調理器の調理面(トッププレート)と底面が密着しているか確認してください。
- 底面に付いた水分はきれいに拭き取ってください。
- 油のこぼれなどに注意してください。電磁調理器の故障の原因となります。
- カラ炊きは絶対にしないでください。あらかじめグリルパンの中に内容物を入れてから電磁調理器のスイッチを入れてください。
- 電磁調理器の調理面(トッププレート)にグリルパンの跡が付く場合があります。クリームクレンザーなどで取り除いてください。
- 調理面(トッププレート)に置いたまま、本体をずらしたりしないでください。摩擦や衝撃の影響により、調理面(トッププレート)に傷が付くおそれがあります。

お手入れ・保管について

- 本体は使用後、温かいうちにたわしやササラ等で汚れを洗い流し、熱源にかけて水分を飛ばして薄く油を塗ってから保管してください。そうすることでさび防止と油がなじみやすく、次回使用するときにお手入れが楽になります。
- 蓋は使用後、熱が冷めてから、食器用洗剤をスポンジにつけて洗い、水分をよく拭き取ってから保管してください。
- 金属たわしや磨き粉等は使用しないでください。製品に傷が付くおそれがあります。
- つけおき洗いはしないでください。さび発生の原因となります。
- 料理をグリルパンの上に乘せたまま保存しないでください。さびの発生の原因となります。料理は他の容器に移し、保存してください。
- さびが発生した場合は、さびた部分をスポンジでこすり落としてください。
- 塩分や酸等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管はしないでください。さび発生の原因となります。
- 水道水の成分が残留し、白く汚れた状態に見える場合がありますが、人体への影響はございません。
- アルミなどの異種金属に本体・蓋を接触したまま放置しないでください。さび発生の原因となります。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。さび発生の原因となります。
- 蓋は使用していくうちに焼き色が付く、変色しますが問題ありません。

※製品改良のため、仕様・外観は予告なく変更することがあります。また、図と製品が異なることがありますのであらかじめご了承ください。

品質表示

材質/本体：鉄(底厚1.2mm)
表面塗装：透明シリコーン樹脂
蓋：ステンレス鋼[クロム18%]
ハンドル：ステンレス鋼[クロム18%・ニッケル8%]



株式会社 高儀

TEL 0258-66-1236

受付時間 AM9:00～PM5:00

(土日および弊社休日を除く)