

Gaobabu Mess Tin Grill Plate(梅斯汀烤盘) 取扱説明書

感谢您的购买。

特 征

这是一个专为 1.5 合梅斯汀而设计的铝制紧凑型烤盘。烤盘的边缘提高了 1 厘米, 可以进行含水的烹饪。同时, 通过将梅斯汀盖上, 您还可以进行蒸煮。烤盘的背面有适配单炉头或口袋炉的凹槽, 使用时烤盘不会滑动 (已获实用新型注册)。烤盘表面的三层氟涂层和凹凸形状使肉类、鱼类等食材不易粘附, 方便去除多余的油脂。使用后, 轻松清洁焦糊部分, 简单易保养。由于采用铝制材料, 无需进行调味处理, 重量轻且不易生锈。此外, 优良的热传导性能使得冷却迅速, 节省时间, 享受迷你烧烤。

※ 若使用煤气炉, 请使用小火。火力过大可能导致焦糊无法清除。

规 格

■材质: 本体铝 (厚度 4mm) ※三层氟涂层 (耐火温度 260°C)

■尺寸: 外观尺寸 98mm×188mm×15mm

■重量: 本体约 207 克

■生产国: 日本制

※附带可与梅斯汀一起存放的专用收纳袋

使用方法

适用于单炉头和迷你炉具 (主要建议使用交叉形状的炉栅和炉头, 炉栅的厚度可达 4mm)



※以下商品已通过适应性测试。

Gaobabu Carry-bo 风挡 · Gaobabu 多功能十字炉架 · Gaobabu 迷你十字炉架 · SOTO 调节炉 ST-310 · SOTO 调节炉 Range ST-340 · SOTO 调节炉 Fusion ST-330 · SOTO Amicus SOD-320 · Iwatani Forewins 微型露营炉 · Esbit 口袋炉标准型 · Esbit 口袋炉大号

使用中和使用后会变得非常热。请务必使用手套并十分注意操作。

处理说明

由于是氟化处理, 所以不需要调料。

为安全起见, 在第一次使用前, 用海绵蘸中性洗涤剂清洗烘烤表面。烘烤表面有三层氟涂层, 所以中性洗涤剂和海绵足以清除污垢。用牙签或类似的东西来清洁进入商标之间缝隙的任何污垢。千万不要使用金属铲子或金属刮刀。在存放在所提供的特殊储存袋中之前, 要充分干燥。在篝火上使用时, 我们建议使用 B6 尺寸的炉子, 因为氟涂层的表面不太容易着火。不要在明火上燃烧炉子。空烧可能导致氟涂层剥落。氟涂层的耐火温度为 260°C。使用煤气灶或盒式炉 (Tough Maru) 时, 请使用小火。如果火力过大, 可能无法去除烧伤痕迹。请勿在微波炉或烤箱中使用。切牛排等时, 请注意不要用刀片损坏氟涂层。

零 售 店

株式会社 T2 企画 户外事业部

〒599-8246 442-1 Tazono, Naka-ku, Sakai City, Osaka, Japa TEL +81-72(234)2922

FAX 072(234)2923

Gaobabu 官方商店 (你也可以在这里买到它) <https://www.gaobabushop.net/>

