

Gaobabu メスティン用グリルプレート取り扱い説明書

この度はお買い上げありがとうございます。

特 徴

メスティン 1.5 合用とスタッキングができるアルミ製のコンパクトグリルプレートです。プレートの縁が 1cm 高くなっているため水気のある調理も可能。メスティンを蓋にすることで蒸し調理もできます。プレート裏面にシングルバーナーやポケットコンロなどにフィットする溝を設ける事で、調理中もプレートがずれない機能を持つグリルプレート。(実用新案登録済み) プレート表面はフッ素 3 層コーティングと凹凸の形状により肉や魚等の食材がこびりつきにくく、余計な油分を落とす事が出来ます。また使用後も驚くほど簡単に焦げが取れてお手入れが楽です。アルミ製なのでシーズニング不要です。軽量で錆びることがなく、熱伝導も良い上に冷めるのも早いので時短でミニ BBQ が楽しめます。

(※ガスバーナー使用の場合は弱火をお願いします。火力が強すぎると焦げ付きが取れなくなる可能性があります。)

仕 様

- 材質：本体 アルミニウム(肉厚4mm) ※焼き面フッ素系 3 層焼き付け塗装(フッ素コート)の耐火温度 260℃
- 本体サイズ：外寸 98mm×188mm×15mm
- 重量：本体約 207g ■生産国：日本製 ※メスティンと一緒に収納出来る専用の収納袋付き

使用方法

<使用出来るシングルバーナーやミニコンロ>

主にクロス(X)状になった五徳やバーナーにお勧めです(五徳の太さは4mmまで)



※専用収納袋



メスティンのハンドルがリフターとして使えます。

※下記の商品は適応試験済み

Gaobabu キャリボ風防・Gaobabu マルチクロス五徳・Gaobabu マルチクロス五徳 mini・SOTO レギュレーターストーブ ST-310・SOTO レギュレーターストーブ Range(レンジ) ST-340・SOTO レギュレーターストーブ フュージョン(FUSION) ST-330・SOTO アミカス SOD-320・イワタニ フォアウィンズ マイクロ キャンプストーブ・エスピット ポケットストーブスタンダード・エスピット ポケットストーブラージ

使用中・使用直後はたいへん熱くなります。手袋を使用し取り扱いには十分注意して下さい。

取り扱い上のご注意

フッ素加工をしているためシーズニングは不要です。

念のため初めて使用する前には中性洗剤を使いスポンジで焼き面を洗ってください。焼き面は3層のフッ素加工をしていますので中性洗剤とスポンジで十分汚れは取れます。ロゴの隙間部分に入り込んだ汚れは爪楊枝などで掃除してください。※決して金属のヘラや金属たわしは使わないでください。

良く乾燥してから付属の専用収納袋で保管ください。

焚き火での使用はフッ素コート面に火が回りにくいB6サイズのコンロでの使用をおすすめします。

空焚きはしないでください。空焚きをするとフッ素コートが剥がれる場合がございます。フッ素コートの耐火温度は260℃です。

ガスバーナーやカセットコンロ(タフまる)などで使用の場合は弱火をお願いします。火力が強すぎると焦げ付きが取れなくなる可能性があります。

電子レンジやオープンでの使用はやめてください。

ステーキなどをカットする際は刃物でフッ素コートを傷つける可能性がありますのでご注意ください。

販 売 元

株式会社 T2 企画 アウトドア事業部

〒599-8246 大阪府堺市中区田園 442-1 TEL 072(234)2922 FAX 072(234)2923

Gaobabu ブランドサイト <http://www.gaobabu.net>

