

IRON PLATE solo 250 [ソロ鉄250]

保温に使える
取り外し可能な網付き。

鉄板の周囲の溝が
食材から出た汁が流れ
落ちるのを軽減します。

ステーキが豪快に焼ける
横長サイズ。

保温用の網付き

solo用鉄板

(別売) No.610077
セバレートバーナー US-S

取り外し可能な網は、
可動式で邪魔にならない。

フチのワイヤーが、食材が
転がり落ちるのを防ぎます。

ウェーブ焼網ハンドル(別売)を
使用してください。



(別売)
No.665787
ウェーブ
焼網ハンドル

⚠ 初めて使用する際には、食器用洗剤等でよく洗い、食用油を表面・裏面に塗ってからご使用ください。

⚠ ご注意

- 本製品は調理器具です。調理以外の目的には使用しないでください。
- 調理中や調理後しばらくは本体が熱くなっています。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れないでください。特に、お子様の手に触れることのないようご注意ください。
- 本製品は、蓄熱性が高く冷めにくいので、調理後しばらくは本体が熱くなっていますので、注意してください。
- ガス器具(分離型)でご使用の際は必ず弱火で使用し、輻射熱に注意してください。
- 熱くなっている製品を水で急に冷やしたりしないでください。製品が変形する恐れがあります。
- 落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃は与えないでください。製品が変形する恐れがあります。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。火災の危険があります。
- 熱した直後に水をかけないでください。蒸気によるやけどの危険性があります。
- 別売のウェーブ焼網ハンドルはきちんと差し込んでからご使用ください。

ご使用方法

カラ
焼き

お
手
入
れ

本品は黒皮皮膜の上にクリアラッカー焼付塗装を施してあります。ご使用前に本体をカラ焼きして、煙がおさまったら、野菜クズ等食用油で炒めてからご使用ください。
本品の表面にはクリアラッカー塗装のこすれがあり、傷のように見えますが、本体の傷ではありません。カラ焼きをすれば、傷のようなものはなくなります。
※クリアラッカー焼付塗装は食品衛生法に適合する表面塗装です。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・摩耗していきますが、衛生上問題はありません。

- ご使用後の鉄板はよく洗ってから(食器用洗剤で洗えます)、火にかけてカラ焼きをして完全に水気を取っておいてください。
- ※長期間ご使用にならない場合は、食用油を表面・底面に塗って保管してください。
- ご使用後の網は食器用洗剤等をスポンジに付けてよく洗い、水気を拭き取ってから保管してください。水気や汚れが付着したままや、異種金属と接触させたまま放置しないでください。また湿気の多い場所で保管しないでください。サビの発生原因となります。

材質/鉄板:黒皮鉄板4.5mm厚加工
網:ステンレス鋼
サイズ/使用時:約25×14.7×6(高さ)cm
収納時:約25×14.7×3(高さ)cm
重量/約1.45kg

※製品改良の為、予告なく仕様を変更する場合があります。ご了承ください。

保温用網の取付け方法



- ① 網の脚を鉄板の穴に差し込みます。
- ② 転倒防止フックを鉄板の溝にかけて、網を固定します。

No.665381 ソロ鉄250



4 989083 665381

MADE IN JAPAN

株式会社 新越ワークス

UNIFLAME 事業部

本 社: 〒959-0223 新潟県東市田中新1011
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553

★商品についてのお問い合わせは
東京営業所: 〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13
TEL(03)3264-8311 FAX(03)3264-8310

ユニフレイム 検索

www.uniflame.co.jp

ダンボール



箱