

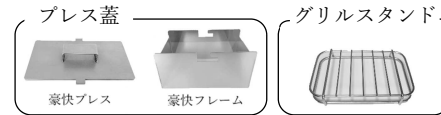
取扱説明書

※使用上のご注意

- ・非常に重い製品が含まれていますので、お取扱いには充分ご注意ください。
- ・使用中および使用後は非常に熱くなっております。
- ・必ず鍋つかみやタオル等を使用し、火傷には充分ご注意ください。
- ・小さなお子様の手の届かないところに保管してください。

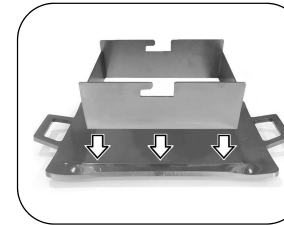
※お手入れ方法

- ・はじめにスポンジ等で洗ってからご使用ください。
- ・「豪快プレス」の使用後は、洗剤を使わずに洗ってください。
汚れが落ちにくい場合は、ステンレスのたわしなどをご使用ください。
- ・「豪快プレス」の洗浄後は自然乾燥を避け、しっかりと水分を拭き取り、
食用油を薄く塗布してから保管してください。(サビ発生の予防になります)
- ・「豪快フレーム」および「グリルスタンド」は、洗剤を使用できます。



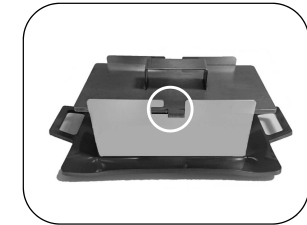
② 蒸し調理用の「蓋」として

<蓋をするとき>



1. 豪快フレームを鉄板表面に置く

※鉄板表面の溝に合わせるように
図の向きで置いてください。

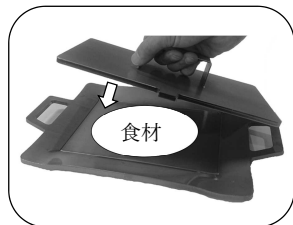


2. 豪快プレスを豪快フレームの上に置く

※プレスの突起部分を、フレームの溝に
合わせるように置いてください。

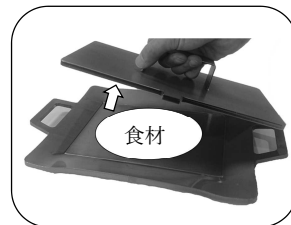
【ご使用方法 (プレス蓋)】

① 食材の「おさえ」として



1. 鉄板に置いた食材の上へのせる

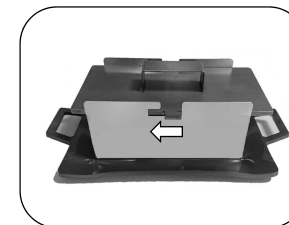
※プレス本体に重量があるため、
押し付ける必要はありません。



2. お好みのタイミングで食材から離す

※非常に熱くなっています。
必ず鍋つかみ等をご使用ください。
押し付ける必要はありません

<蓋を外すとき> ※鍋つかみ等をご使用ください



1. 図のように、豪快プレスを豪快フレームの溝に合わせ、横にスライドさせる

※止まる位置までスライドする



2. 豪快プレスの突起部分を、豪快フレームの溝に引っ掛けるようにして持ち上げる

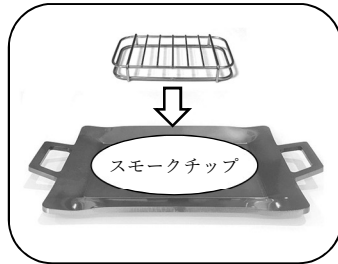
※プレスの突起部分がフレームの溝にしっかり
入っていることを確認する

【ご使用方法（プレス蓋）】

用意するもの

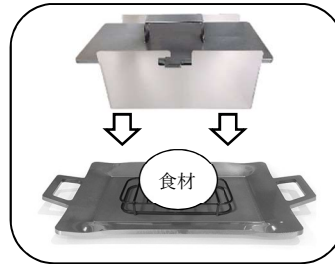
- ・ グリルスタンド（別売）
- ・ スモークチップ（市販品）

③ 燻製調理用の「蓋」として（応用編）



1. アルミホイルを敷いた鉄板にスモークチップを適量のせ、上からグリルスタンドを置く

※アルミホイルを敷くことで、鉄板への焦げ付きを防ぎます。



2. グリルスタンドの上に食材をのせ、豪快フレームと豪快プレスで蓋をして加熱する

※フレームの隙間から煙が出る場合があるので、室内で行うときは充分ご注意ください。

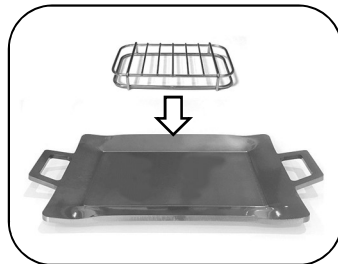


3. ときどき蓋を開けて様子を見ながら、お好みのタイミングで火を止める

※調理中に蓋を触るときは、必ず鍋つかみ等をご使用ください。

【ご使用方法（グリルスタンド）】

① 食材の「保温」として



1. 鉄板にグリルスタンドを置く



2. 焼いた食材をグリルスタンドにのせる

② 一時的に使用しないとき



3. 鉄板の取っ手にグリルスタンドを掛ける

※鉄板から熱が伝わります。火傷等に充分ご注意ください。