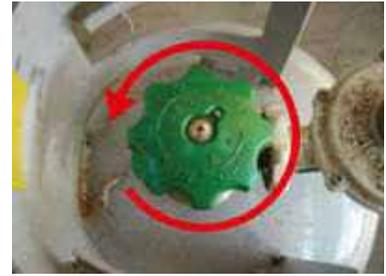




1 ガタつきのない安定した台の上に置いて壁などから15cm以上離してご使用ください



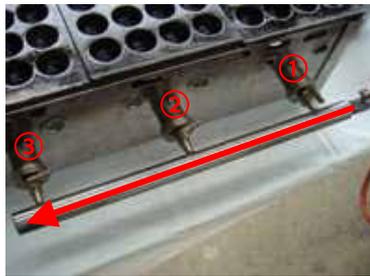
2 器具栓にガスホースを取り付け、止め具で固定します。 ※器具栓が閉まっていることを確認する



3 ボンベのバルブを逆時計方向へ回し全開になったら、ほんの少し戻す。



4 火気の安全を確認し器具栓・バーナーコック (1箇所でもOK) を数秒程度開き空気を抜いたらコックを閉める (1分程度放置する)



5 点火したライターを近づけ、コックを1箇所ずつ開け、着火してください ※裏面の着火方法を見てご使用ください



6 空気の調節は空気調節器を左右に回して行います ※裏面の火の燃焼具合の写真を見て調節してください



7 鉄板が温まると保管用の油が浮き出てきますのでキッチンペーパーなどで拭きとってください



8 付属の油引きで油をひきます



9 粉つぎで鉄板に生地を流し込みます



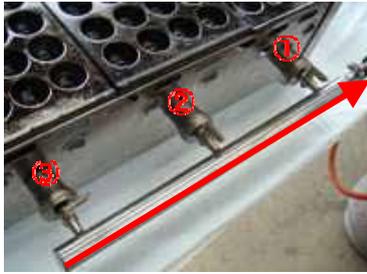
10 生地に火が通ってきたら、具材をいれていきます



11 キリで枠をなぞりながらクルッとひっくり返します 廻すように繰り返していくと丸く整います



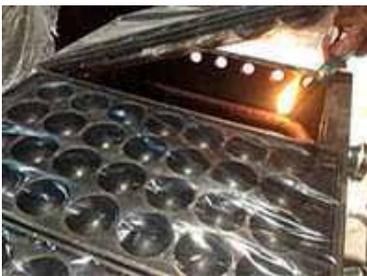
12 お好みのソースや薬味をのせ完成です



13 使用後はガスコックを③～①の順番で閉め、器具栓を閉めます



14 消火したことを確認して、ポンペバルブを完全に閉めます。



着火方法  
火をつけた状態でコックを開けて着火してください  
鉄板を持ち上げて着火できます



燃焼具合  
写真左のようにオレンジの火がある場合は空気が少なく不完全燃焼となり危険です  
写真右のように青い火になるように空気調節器を調節してください



### 商品情報

全体サイズ：W560×D350×H190mm（84個用）、W970×D340×H230mm（140個用）  
 重量：本体7kg（84個用）、12kg（140個用） 鉄板3.5kg×3枚（84個用）、5枚（140個用）  
 ガス消費量：0.63kg/h（84個用）、0.91kg/h（140個用）  
 使用状況によりますが、10kgボンベで84個用は約15時間、140個用は約10時間使用できます



鉄板 3枚 or 5枚)

粉注ぎ、薬味入れ、タレポット、油壺、キリ



※ハケと油引きは付属していません

### 注意事項

※使用後は高温になっております。

片付けや移動をする際は、十分に冷えたことを確認してから行なってください。

※自動着火ではありません。

火をつける際は、チャッカマンなどノズルの長いもので十分に注意のうえ、着火してください  
 （チャッカマンなどはお客様にてご用意ください）

※熱に弱い場所での直置きでの使用はお控えください。

置いた場所によって、焦げ・熔ける場合があります

