

取り扱い方法

○取り付けかた

取り付け前に・・・

本体をグリルに取り付ける際は、先にふたを本体にのせてから取り付けてください。
グリル焼網は、必ず外してください。

※本体、ふた、支持枠は前後同じ形状です。

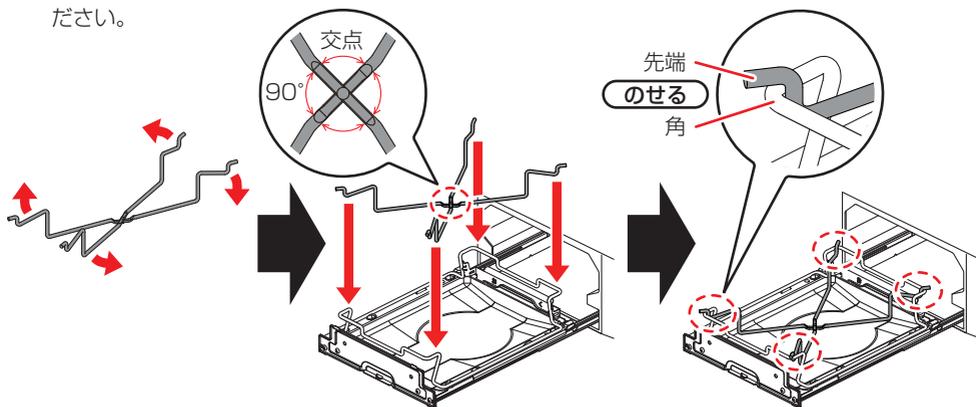
※イラストはわかりやすくするためにグリルとびらを外して説明しています。

支持枠

支持枠を交点が90°になるように開き、グリル焼網支持台の四隅の角に合わせて、支持枠の先端をグリル焼網支持台にのせてください。

※向きが斜めになっていたり、傾いていないか確認してください。

※支持枠は開閉できるようになっていますが、無理な開閉で変形や破損させないように注意してください。

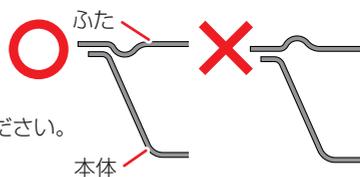


ふた

ふたの突起がある面を下にして、本体にかぶせてください。

※食材などでふたが浮いていないか確認してください。

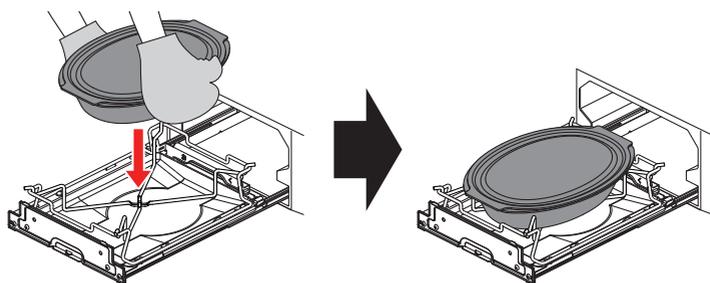
※落下や破損の原因になるため、ふたの表裏には注意してください。



本体

本体とふたを側面からつかむようにして持ち、支持枠に水平にのせてください。

※食材がこぼれる可能性があるため、本体が傾いていないか確認してください。



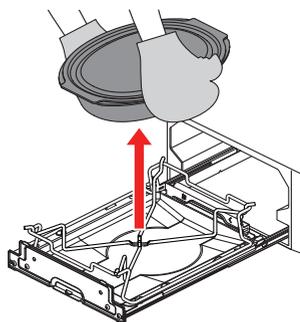
○取り外しかた

本体・ふた

本体を側面からつかむようにして持ち、ゆっくりと真上に持ち上げて取り出してください。

※調理後は高温になっていますので、必ず耐熱性の鍋つかみやミトンを使用してください。

※調理後は本体とふたをセットで取り外してください。

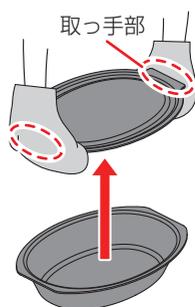


ふた

ふたの前後にある取っ手部に手を添え、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。

※必ず鍋つかみやミトンを使用してください。

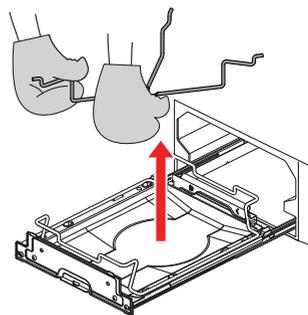
※調理後にふたを取り外す際には、必ず安定した場所で取り外してください。



支持枠

支持枠を両手で持ち、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。

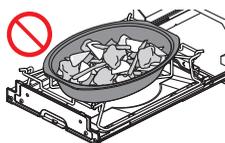
※必ず冷めたことを確認してから取り外してください。



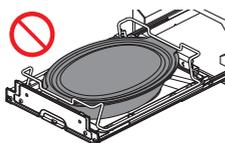
警告

支持枠、本体、ふたは取り付けかたを参考に正しく取り付ける

誤った取り付けかたをすると、発火や早切れ、上バーナーの目づまりなど、機器の故障を引き起こす原因になります。



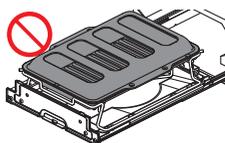
ふたなしで調理をしない



グリル受け皿に直接取り付けない



支持枠の上にグリル焼網や他の容器をのせない

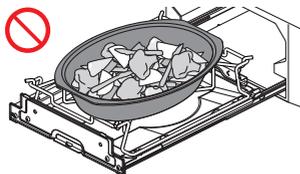


基本的な使いかた

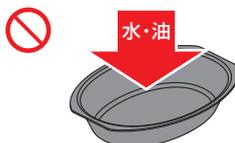
シェフポットの熱の伝わりやすさに加え、気密性の高いふたで効率よく内部を熱することのできる特長と、グリルの強い火力を使うことにより、短時間の加熱で食材に火を通すことができます。また、保温性が高いという特長を活かして、加熱後の余熱時間も活用することでゆっくり食材の芯まで火を通すことができます。

○使用上のご注意

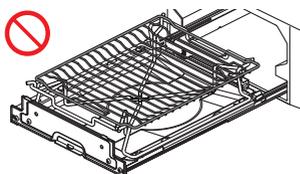
弊社指定のガスコンロのグリルで使用してください。指定外の製品などでは使用しないでください。



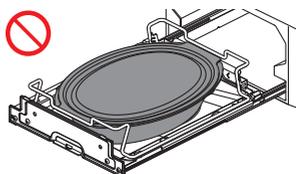
ふたなしで調理をしない



水や油などの液体を大量に入れて調理しない



グリル焼網は必ず外す



予熱以外の空焚きはしない

推奨調理

- ・ 無水調理、蒸し調理
気密性の高いふたを活用し、食材の水分を逃さずおいしく調理することができます。
- ・ 余熱調理
加熱後の余熱によって、ゆっくり食材の芯まで火を通した調理ができます。

非推奨調理

- ・ 焼きもの調理
直火が当たらないため、焼き色が付きません。
※調理する際は、必ずふたを取り付けてください。
- ・ 水分を大量に入れての調理
短時間の加熱のため、あたたまりません。
※液体を大量に入れて調理しないでください。

○上手に使うコツ

- ・ 食材はできるだけ大きさを揃えて切り、適正量(8分目程度)を守ってください。
シェフポットは本体の熱により食材を加熱するため、大きさがばらついていると火が通りきらない食材が出ることがあります。均一に火を通すためには、食材はできるだけ大きさを揃えて切ってください。
- ・ 焦げやすい食材は、本体の中心部に置いてください。
グリルで調理をするため、本体にグリルの火が当たっている部分は焦げやすくなります。焦げやすい食材は、グリルの火が当たらない中心部に置いてください。
- ・ 余熱を上手に使ってください。
根菜類などを調理する際には加熱後もグリル庫内に放置し、余熱を使って加熱するようにしてください。食材の火の通りを確認しながら加熱と余熱をうまく使い分けてください。

お手入れ方法



調理直後はかなり高温になっているので、冷めてからお手入れをする
やけどの原因になります。

○通常のお手入れ

- ・ 使用後はそのまま放置せず、台所用中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシなどで丸洗いしてください。
汚れたまま長時間放っておくと汚れが落ちにくくなり、傷みも早くなります。
- ・ その後、洗剤や水分が残らないよう乾いた布でしっかり水気を拭き取り、よく乾燥させてから収納してください。

○焦げつきや変色、斑点、シミが残った場合のお手入れ

- ①本体にお湯を入れるか、ぬるま湯にしばらく浸けてあたためる。
- ②あたたかいうちに、気になる箇所に別売りのクリーンキングリキッド(ステンレス用クリーナー)をつけて、スポンジやナイロンたわしでこすり洗いをする。

クリーンキングリキッド
(ステンレス用クリーナー)



- ③台所用中性洗剤で洗い流す。

※クリーンキングリキッドには研磨剤が含まれています。強くこすると傷がつく場合がありますので、目立たないところで試してからご使用ください。

※ナイロンたわしや金属たわしを使うと、本製品に傷がつく場合がありますのでご注意ください。

発売元:
ピタクラフトジャパン株式会社

○お手入れ時の注意事項

- ・ 焦げつき、汚れなどは完全に除去し、洗い残しのないようにしてください。
汚れたまま放置したり、使用したりすると、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。
- ・ 腐食の原因になるため、できるだけ本製品に塩が付着しないようにし、使用後はよく洗って塩を落としてください。
- ・ 湿気が多い場所では保管しないでください。
水気が残ったままグリルに入れて点火すると、センサーが作動して消火する場合があります。
- ・ 他の金属製品(鉄の包丁やフライパン、スプーン、フォークなど)と接触させたまま長時間放置しないでください。
腐食や変色の原因になります。
- ・ 食器洗い機や食器乾燥機は使用しないでください。

○非推奨のお手入れ道具

- ・ 漂白剤
- ・ シンナー、ベンジン、アルコール