

鉄板焼き道具セット



調理例 写真を見て納得・納得

焼きそば、お好み焼き、トッポギ、フランクフルトどれもおいしそうですね！

鉄板焼きの特徴

- ①焼き台の左右と後方の土手が高くなっています。手前の方にはカス出しがあり使い勝手が良い鉄板となっています。
- ②このタイプはプロパンガス用です。



○注意事項

- ①火は青い炎がベストです。赤い炎の場合は空気取り入れつまみで調整して下さい。
- ②ガスの火を片火のままにしますと、左右の温度差で鉄板がゆがむ場合があります。
- ③火力はガスコックで調整し、4本のガスを一定の火加減で使用して下さい。
- ④使用後は鉄板に直接、水をかけないで下さい。鉄板がゆがむ可能性があります。
- ⑤余熱が冷めましたら軽く洗剤で洗って下さい。
- ⑥付属のトング・かえしは無くさないで下さい。紛失した場合は実費を頂きます。

