

## ● お手入れの方法 ●

- 使い始めてしばらくは、通常より多めの油をお使いになることをおすすめします。これによりプレートに油が浸みこみやすくなります。
- 使い込んでいくうちにプレートの表面がこげ茶色に変化してきます。これはパティーナ (Patina) と呼ばれる黒錆が表面に付着してプレートに油が馴染んできた状態です。この状態になると少量の油だけで美味しい料理が作れ、また見た目にも美しい重厚感のあるプレートになります。
- 使用後はキッチンペーパー等で油汚れを拭き取ってください。お湯でよくすすぎ、乾いた布できれいに拭いてから食用油を塗って保管してください。
- 洗剤や金属タワシを使って洗わないでください。洗剤や金属たわしを使うと表面を保護する黒錆を取ってしまうので使用しないでください。
- ワインやトマト等の酸性の強い食材を調理した後は、前述の「焼き慣らし」をおこなってから保管するようにしてください。
- 使用後はパイロン本体内部の木材を完全に燃焼してください。

## 《保証》

保証期間内(お買い上げ日より1年間)に不具合や故障(弊社が本説明書に記載の内容に従い通常の使用範囲内と判断した場合)が発生した場合は製品の保証をいたします。

保証を受けられる際にはお買い上げ時のレシートと一緒にご購入いただいた店舗へ連絡してください。お買い上げいただいた際のレシートは製品の保証書の代わりになるものですので必ず本取扱説明書と一緒に大切に保管してください。

保証期間内であってもお客様の過失による製品及び付属品の破損・劣化や紛失・盗難は対象外となりますのでご了承ください。

輸入販売元

**株式会社スター商事**

東京都荒川区東日暮里4-5-16

Tel. 03-3805-2651

www.star-corp.co.jp

Feuerhand (フュアハンド) はドイツ Petromax GmbH 社の登録商標です。



# フュアハンド パイロンプレート

## ユーザーマニュアル

ご使用になる前に本説明書をよく読み正しく安全にお使いください。  
説明書を大切に保管してください。



パイロン専用のプレートです。このプレートを装着することで、パイロンが調理道具に変身します。本体の熱を利用してプレート上でいろいろなものを焼くことができ、プレート中央の筒の上にはポットやケトルを載せることができます。

パイロンプレートでバーベキューを楽しんでください。

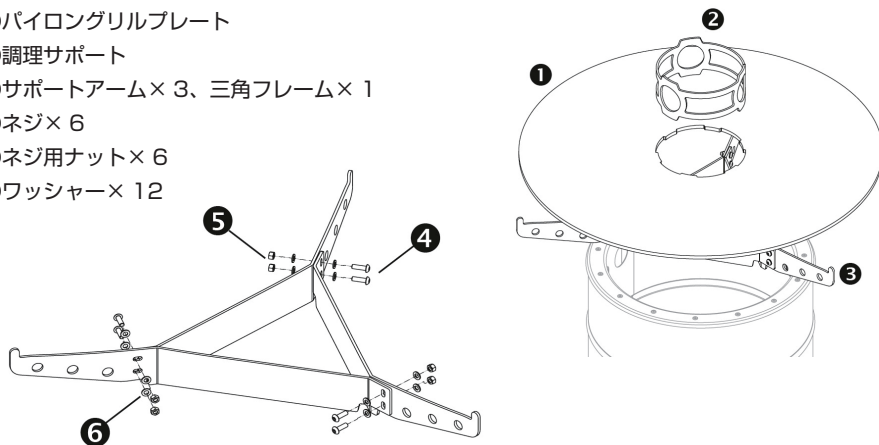


### ⚠ 使用上の注意

- 必ず屋外の広い場所で使用してください。
- 必ずパイロンに装着してご使用ください。
- パイロンプレートを装着する前に、パイロンは平らで安定した地面の上に置いてください。
- 薪を追加するときはパイロンプレートの中央開口部から慎重に追加してください。
- 薪を追加するときは必ず防災グローブ等を着用して火傷に注意してください。
- 使用中はパイロン、及びパイロンプレートを動かさないでください。
- 使用中は絶対に遠くに離れないよう、また小さなお子様から目を離さないよう注意してください。
- 使用中及び消火後しばらくは本体が高温になっています。火傷の原因になりますので直接触れないように注意してください。
- 高温の本体に水をかけないでください。
- サポートフレームと、調理サポートはスチール製のため、時間の経過とともに錆が発生する場合があります。

### ● 各部の名称 ●

- ① パイロングリルプレート
- ② 調理サポート
- ③ サポートアーム× 3、三角フレーム× 1
- ④ ネジ× 6
- ⑤ ネジ用ナット× 6
- ⑥ ワッシャー× 12



### ● 組み立て・使用方法 ●

1. 三角フレームにサポートアームをネジとナットで組み付けます。サポートアームの先端が上向きになっていることを確認してください。
2. パイロンを平らで安定した場所に設置して下さい。三角フレームをパイロンの上部に置きます。各サポートアームをネジで調整し、フレームとパイロン間の隙間を最小限にします。
3. パイロングリルプレートを三角フレームの上に置き、調理サポートをプレート中央部に装着します。

#### スペック

- サイズ / 60 (W) × 60 (D) × 13 (H) cm
- プレート直径 / 57cm
- 中央口径 / 13cm
- 調理サポート外径 / 14cm
- プレート厚さ / 0.6cm
- 重量 / 13.5kg

### ● はじめてご使用する際の注意点 ●

はじめて使用する際、熱を加えることでプレートがアーチ状に変形します。熱による歪みですが上下どちらの面がアーチ状になるかはわかりません。プレートが上向きに曲がった場合は、防災グローブを着用して調理サポートを外しプレートを裏返しして装着しなおしてください。

新品のプレートの表面には腐食を予防するためのコーティングが施されています。

はじめてお使いになる前に以下の要領で前処理をしてください。

- 1) 火にかけたプレート表面に食用油を塗ってください。
- 2) 十分に熱くなったら薄切りしたじゃがいもとスプーン 1 杯分の塩をかけて茶色になるまで炒めてください。
- 3) しばらくするとプレートの表面が茶色に変色し油が馴染んできます。
- 4) 焼いたじゃがいもを捨ててプレートを冷ましてください。
- 5) 熱いお湯でよくすすぎ乾いた布できれいに拭いてください。
- 6) キッチンペーパー等で表面に食用油を塗ってください。

### ● 使用時の注意 ●

一度に大量の薪を入れると空気の流れが悪くなり、煙が充満して短時間で火が消えることがあります。火が消えた場合は小さい薪を追加して再度着火してください。