

使用上の注意

- ・脂で部分的に黒くなりますので次回使用時は全体をかきまぜてご使用ください。
- ・グリルストーンが脂を吸収して黒くなりましたら、早めにお取替えてください。
- ・使用回数の目安として通常は4～5回、肉等の油が多い材料の場合は2～3回です。
- ・魚焼きグリル用のグリルストーンとしてもお使い頂けます。
- ・グリルストーンが多量の脂を含みますと、その脂が発火するおそれがありますのでご注意ください。
- ・使用後は、不燃物として各自治体の指示に従って処分してください。
(土壌改良材として土にもどすこともできます)
- ・本品は口にいらしても無害ですが食べられません。

※レシピと温度と時間は、siroca ノンフライオープン(コンベクションオープン)でお作り頂いた場合の目安です。



チャーシュー

温度：200℃

調理時間：約 40 分



から揚げ

温度：250℃

調理時間：約 16 分



鶏の照り焼き

温度：230℃

調理時間：約 20 分



焼き魚

温度：250℃

調理時間：約 8 分

原料：天然ゼオライト鉱石(モルデナイト) 内容量：500ml

製造元：新東北化学工業株式会社

宮城県仙台市青葉区上杉 1 丁目 4-10 庄建上杉ビル 6 F

販売元：株式会社オークセール

東京都港区北青山 3 丁目 3-5 東京建物青山ビル 5F

TEL/03-5413-6125 FAX/03-5413-6128

ホームページ <http://www.aucsale.co.jp/>

使用方法

- ①受け皿にアルミ箔を敷いてください。



- ②アルミ箔の上グリルストーンを焼き網より出ないように、均一に敷きつめてください。



※グリルストーンが写真のように色が変わったらお取り換えください。使用回数の目安として通常は4～5回、肉等の油が多い材料の場合は2～3回です。



未使用



取り換え目安