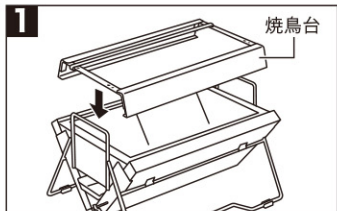


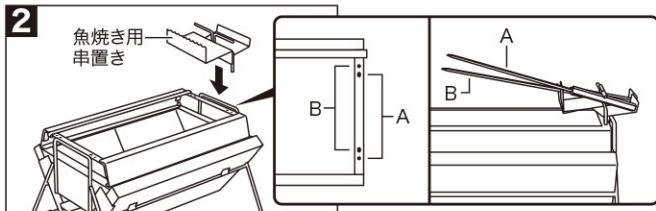
ユニセラ焼鳥台II 取扱説明書

この度はUNIFLAME製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。安全に正しく使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みください。また読み終わりましたら取扱説明書を保管してください。

組み立て方法



焼網を外したユニセラに焼鳥台をセットしてください。

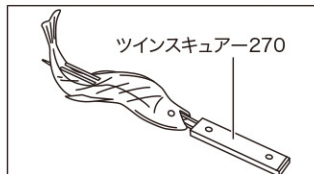


魚を焼く場合は魚焼き用串置きを焼鳥台の穴に取り付けます。穴位置で串の角度が変わります。お好みに合わせてお選びください。

⚠️ 魚を焼く場合の注意

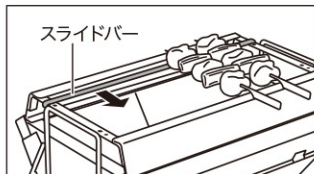
- 魚焼き用串置きに置いたツインスキュー(別売)のハンドルは熱くなります。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れずに、キャンプグローブ等を用いてください。
- 魚焼き用串置きの下に炭があると、セットしたツインスキュー(別売)や竹串が燃えてしまう場合があります。魚焼き用串置きの下には炭を入れないようにして使用してください。

ワンポイントアドバイス



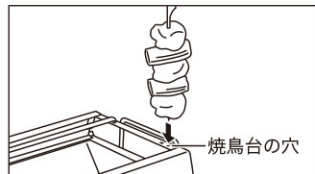
ツインスキュー-270

- 魚を串に刺す際に、竹串などでは魚が回ってしまいます。2本の串でしっかりと固定できるツインスキュー-270(別売)の使用をおすすめします。



スライドバー

- 焼鳥の串が回って、固定できない場合はスライドバーに具の部分載せると、安定して調理できます。



焼鳥台の穴

- 焼鳥の串の先端を出すには、焼鳥台の穴を使うと便利です。

⚠️ ご使用上の注意

- 本製品はユニセラTGシリーズ専用の焼鳥台と魚焼き用串置きです。それ以外の用途に使用しないでください。
- 使用中または使用直後は熱くなっています。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れずに、キャンプグローブ等を用いてください。特に、お子様の手に触れることのないようご注意ください。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。火災の危険があります。
- 落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃は与えないでください。製品の変形や破損の恐れがあります。
- ご使用後は汚れやこげつき等をよく洗い、乾いた布等で水気をよく拭いて乾燥させてください。
- みがき粉やたわしで洗うと傷がつく場合があります。
- 水気や汚れが付着したままや、異種金属と接触させたまま放置しないでください。また湿気が多い場所で保管しないでください。サビの発生原因となります。
- 小さなお子様の手の届かない場所に保管してください。

別売品

No.615010
ユニセラTG-III

コンパクトで高機能
卓上バーベキューグリル。



No.665688
ツインスキュー-270
4本組

小振りなサイズで
ユニセラTG-IIIにぴったり。



品番615249
ユニセラ焼鳥台II

品質表示

材質/ステンレス鋼
総重量/約540g
サイズ(約)/295×182×(高さ)36mm

※製品改良の為、予告なく仕様を変更する場合があります。ご了承ください。

株式会社 **新越ワークス**

UNIFLAME 事業部

本社：〒959-0223 新潟県燕市田中新1011
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553
★商品についてのお問い合わせ先
東京営業所：〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13
TEL(03)3264-8311 FAX(03)3264-8310

ユニフレーム

www.uniflame.co.jp