

UNICERA IRON PLATE

〔ユニセラ鉄板〕

ユニセラシリーズで
鉄板焼きを楽しめる
ハーフサイズ鉄板

焼網の上に被せて使用します。



(別売)ユニセラTG-III

ユニセラシリーズ (別売) に対応

※熱燗あぶり台で使用する際は、焼網を外して使用してください。



ユニセラTG-III ミニ
(カタログ外商品)



ユニセラTG-III



ユニセラ 熱燗あぶり台



ユニセラ TG-III ロング
(カタログ外商品)



ユニセラ 熱燗あぶり台ロング
(カタログ外商品)

ご使用方法

シーズニング
(カラ焼き)

本製品は黒皮鉄板の上にクリアラッカー焼付塗装を施してあります。ご使用前にカラ焼きして、煙がおさまったら、野菜クズ等を食用油で炒めてからご使用ください。本製品の表面にはクリアラッカー塗装のこすれがあり、キズのように見えますが、本体のキズではありません。カラ焼きをすれば、キズのようなものはなくなります。

※クリアラッカー焼付塗装は食品衛生法に適合する表面塗装です。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・摩耗していきませんが、衛生上問題はありません。

△ ご使用上の注意

- 本製品は調理器具です。調理以外の目的には使用しないでください。
- 調理中や調理後しばらくは本体が熱くなっています。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れないでください。特に、お子様の手に触れることのないようにご注意ください。
- 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。
- 熱した直後に水をかけないでください。蒸気によるやけどの危険性があります。
- ご使用後はよく洗ってから(食器用洗剤で洗えます)、火にかけてカラ焼きをして完全に水気を取っておいてください。
- 長期間ご使用にならない場合は、食用油を表面・裏面に塗って保管してください。

品質表示

材質／黒皮鉄板2.3mm厚
クリアラッカー焼付塗装
サイズ(約)／145×215×26mm
重量／約660g

※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。

品番615256

ユニセラ鉄板



MADE IN JAPAN

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は
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

ユニフレイム

検索

www.uniflame.co.jp

