

UNIFLAME

~We want to make friends with nature~



日本製

UF TOUGH GRILL IRON PLATE 150

UFタフグリル 鉄板150 2.3mm厚の黒皮鉄板でしっかり蓄熱。
使い勝手の良いミニサイズ。

UFタフグリル(SUS-450-600-900)全サイズに使用可能!

他サイズのワイヤー網や鉄板と組み合わせることで多彩なBBQスタイルに対応。



UFタフグリル SUS-450

網焼き×2 + 鉄板焼き

ステンレスワイヤー網150×400
との組み合わせ例。



UFタフグリル SUS-600

おでん + 鉄板焼き + 網焼き

UFおでん鍋
ステンレスワイヤー網150×400
との組み合わせ例。



UFタフグリル SUS-900

鉄板焼き×2 + 網焼き×2

UFタフグリル鉄板300
ステンレスワイヤー網150×400
との組み合わせ例。

薪グリル(No.682906)に
載せて使えます!



深さがあるから、
こぼれにくい。

ご使用前の準備 (シーズニング)

- 初めてご使用になる時は、食器用中性洗剤をつけてスポンジ等でよく洗ってください。
- 本品にはサビ止め(クリアラッカー焼付塗装・無害)を被膜してありますので、ご使用になる前によく熱して、野菜くず等を食用油で本品の隅々まで炒めて、その後よく拭き取ってからご使用ください。サビ止めが焼き切れます。

△ご使用上の注意

- ご使用中は熱くなります。ご使用中およびご使用後すぐには、絶対に直接手をふれないでください。
- 熱した鉄板に食材を投入した時、温度差により変形(ネジレ)しますが、鉄板の温度が均一になると元に戻ります。
- 炭は少量での使用をお願いします。
- ご使用後は、急冷(水等の投入)を避けて、自然放置で冷却してください。
- ご使用後は、汚れ、こけ付等は食器用洗剤でよく洗って、乾いた布などで水気等をよく拭き乾燥させてから、食用油を塗って収納してください。
- サビが生じた部分は、取り除いてください。

★品質には万全を期しておりますが、万一商品に不良があった場合や、お気付きの点がございましたら当社までご連絡ください。
※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。

品質表示

- サイズ 約395×150×43(深さ)mm
- 材質 黒皮鉄板2.3mm
(クリアラッカー焼付塗装)
- 重量 約1.5kg

※折り返し面にご使用前の準備とご使用上の注意を記載しております。必ずお読みください。

UFタフグリル 鉄板150



4 989083 665398

MADE IN JAPAN

株式会社 新越ワークス

UNIFLAME 事業部

本社 〒959-0223 新潟県長岡市田中新1011

TEL(0250)63-9851 FAX(0250)63-6553

★本拠地についての詳細はこちら

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

検索

www.uniflame.co.jp



ラベル



袋