

ユニ鉄

CAST IRON PLATE

铸铁で作った
日本製
グリル鉄板

焚き火、ガス器具(分離型)に
適したサイズ

リブとフラットがコンビなので
アウトドア料理の幅を広げます

ウェーブ焼網ハンドル(別売)を
使用してください



(別売)
No.665787
ウェーブ焼網ハンドル

(別売) No.682906 薪グリル

UNIFLAME  日本製
~We want to make friends with nature~



△ 初めて使用する際には、食器用洗剤等でよく洗い、食用油を表面・裏面に塗ってからご使用ください。

△ 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ご注意ください。
- 铸铁製の本製品は、蓄熱性が高く冷めにくいので、調理後しばらくは本体が熱くなっていますので、注意してください。
- ガス器具(分離型)でご使用の際は必ず弱火で使用し、輻射熱に注意してください。
- 熱くなっている製品を水で急に冷やしたりしないでください。製品が割れる危険があります。
- 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。製品が割れる危険があります。
- 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。
- 別売のウェーブ焼網ハンドルはきちんと差し込んでからご使用ください。
- ご使用後はよく洗ってから、火にかけてカラ焼きをして完全に水気を取り、油を塗って保管してください。水分が残るとサビる場合があります。
- 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/ダクタイル铸铁(FCD)
サイズ(約)/200x200x16mm
重量/約1.45kg

※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665725
ユニ鉄



MADE IN JAPAN

株式会社 **新越ワークス**

UNIFLAME 事業部

本社：〒959-0223 新潟県南上市田中新1011
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553

本拠地：〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13
東京営業所 TEL(03)3264-8311 FAX(03)3264-8310

ユニフレイム

www.uniflame.co.jp

ダンボール



箱