

# ROUND IRON PLATE & LID

[ラウンド鉄板&リッド]

ラウンド鉄板にリッドがセットで料理の幅が広がる!



テーブルトップグリルやバーナーでワンランク上の料理を。

高い蓄熱性能

高い蓄熱性能を持つ厚さ4.5mmの黒皮鉄板。極厚鉄板が料理の熱をしっかりと伝え、最後の一口までアツアツの料理がお楽しみいただけます。



熱を無駄にしないから、早く火が通る! できあがった料理が冷めにくくなる!



ひっくり返せばスタッキング。収納可能なコンパクト設計。



US-DII、US-1900等のガスバーナーでも使いやすい大きさ。

## △ご注意

- 調理中や調理後しばらくは本体・リッド・つまみが熱くなっています。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れずに、鍋つかみ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。
- ご使用中にリッドのつまみがぐらついてきた場合はただちに使用をお止めください。脱落による事故の原因になります。
- 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。
- 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。
- 調理後は料理を保存しないでください。サビの発生原因となりますので、他の容器に移してください。
- 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。

## ご使用方法

- カラ焼き** 本品は黒皮皮膜の上にクリアラッカー焼付塗装を施してあります。ご使用前に本体をカラ焼きして、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。本品の表面にはクリアラッカー塗装のこすれがあり、傷のように見えますが、本体の傷ではありません。カラ焼きをすれば、傷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・摩耗していきますが、衛生上問題はありません。
- お手入れ** ●ご使用後の鉄板はよく洗ってから(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ください。  
※長期間ご使用にならない場合は、食用油を表面・底面に塗って保管してください。  
●ご使用後のリッドは食器用洗剤等をスポンジに付けてよく洗い、水気を拭き取ってから保管してください。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。また湿気の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。

### 品質表示

材質/本体: 黒皮鉄板4.5mm厚加工  
リッド: ステンレス鋼  
つまみ: フェノール樹脂  
サイズ/約φ23×30×6(高さ)cm  
重量/約2.1kg

※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。

No.683286  
ラウンド鉄板&リッド



4 989083 683286

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  
★無垢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