

グリルの使い方

・着火



① 着火剤に火をつけます



② 炭をセットして火が着くまで待ちます



③ 炭に火が着いたらグリルに移しアミをかぶせます



④ フタをして温度が上がるまで待ちます。



⑤ フタの温度計が**150°C**を超えたら準備OK!

・調理



グリルのフタはサイドに掛けておきます。



食材はカットせず塊のまま焼きます。



食材(特に豚・鶏肉)は充分に火を通して召し上がり下さい。



焼いた食材はハサミでお好みの大きさにカットしてください

必ずお読みください

・利用時のご注意

- ・持ち込んだ食材の調理はできません。
- ・火の取り扱いおよび調理は必ず大人の方が行って下さい。
- ・グリルは指定の場所から移動させないで下さい。
- ・グリルの不使用时、使用後は必ずフタをして下さい。
- ・炭、アミの交換は有料です。
(炭はおよそ1時間調理可能です。)

・やけどに注意！



- ・グリルの外側も熱くなっておりますのでご注意ください。