

アドバイスメモ

ST-526GS グリッドグリル S は厚手の黒皮鉄板を使用しています。黒皮鉄板は油なじみが良く、調理に向けた素材で美味しく調理することができます。その反面、鉄製品はとても錆びやすい素材ですので、ご購入時にサビが発生している可能性がございます。その際は下記 2. のようにサンドペーパー等で削り落とし、焼き入れ・油ならしをしてご使用ください。

【焦げやサビのお手入れ方法】

- お手入れの際は、やけどやケガに気をつけて行なってください。
- 空焼きにより「酸化皮膜」と、油ならしによる「樹脂層」により、焦げにくくサビにくいグリルになります。

1. 焦げを焼き切る

ご使用後グリルに付いた焦げ付きは、真っ黒く炭化するまで焼き切り、へらなどでこそぎ落としてください。グリルの角に熱が届かない場合は、火から下し、ガスバーナー等で炙って加熱してください。

※サビ止めのクリア塗装が残っている場合も炙って焼き切ってください。

2. 焦げやサビをサンドペーパーでこする

目の細かな #240 程度のもので表面が滑らかになるまでこすり落とします。

※サビ止めのクリア塗装が残っている場合もこすり落としてください。

はがれた焦げやサビは水で洗い落とします。

3. 空炊きをする

換気扇を回しグリルを火にかけ、空炊きをします。

※酸化皮膜である「黒皮」がはがれて、銀色の鍋肌が出てきた場合は空炊きで熱することで、再度「酸化皮膜」を作ります。

4. 油ならしをする

グリルにくず野菜と多めの油を入れ、十分に炒めます。

野菜を油で炒めることで鍋肌に油の膜「樹脂層」をつくることができます。

十分に炒めたら野菜を捨て、お湯でタワシやスポンジを使い洗います。

火にかけ完全に乾かしてから、仕上げに薄く油を塗って保管してください。

【グリルに食材がこびり付きやすい場合】

- グリルを火にかけ油を入れ、煙が出はじめるまで熱してから食材を入れると、こびり付きにくくなります。その後火力を調節してください。