

串焼き道具セット

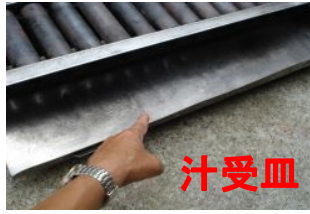


調理例 写真見れば納得・納得

ねぎま、かわ、レバー、つくね、タレでも塩でも何でも！

串焼き道具の特徴

- ①串焼きにはプロパンガス用と炭用の2種類があります。
プロパン用は一気に焼きあげ素材の旨みを逃しません。
炭用はなんといっても遠赤外線効果です。中までじっくり焼けます。



○注意事項

- ①ガスコックは左右2ヶあります。(赤ラインと緑のライン)
- ②火力はガスコックで調整して下さい。
- ③ご使用中は汁受皿の水が蒸発しますので、こまめに水を補給して下さい。
汁受皿に水を補給しないままだと下に落ちた汁が乾きおこげの原因になります。
- ④使用後は余熱が冷めたら軽く洗剤で洗って下さい。
- ⑤付属のトングは無くさないで下さい。紛失した場合は実費を頂きます。

