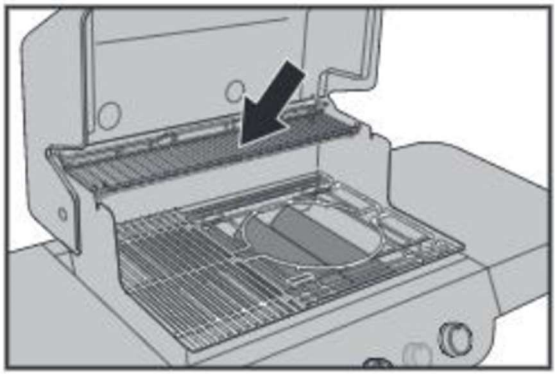
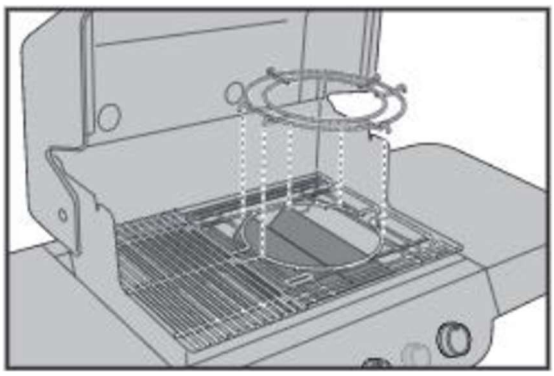
5．WEBER CRAFTED 中華鍋と蒸し器（#7606）について

① WEBER CRAFTED 中華鍋と蒸し器は、どのように取り付けるのですか？

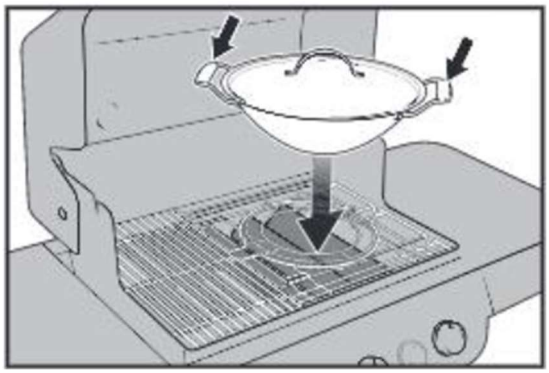


★Answer★

1）WEBER CRAFTED フレームキットを取り付けた後、上部調理用焼き網（保温ラック）を取り外します。



2）中華鍋リングを、WEBER CRAFTED フレームキットの中央の丸いスペース内に入れます。中華鍋リングのフックが、フレームの上に斜めに配置されるようにします。



3）中華鍋を中華鍋リングの中に入れます。中華鍋のハンドルを対角線上に来るようにします。

② **グルメ BBQ システムグレートで中華鍋と蒸し器を使用できますか？**

★Answer★

WEBER CRAFTED 中華鍋と蒸し器は、22 インチの WEBER チャコールグリルとグルメ BBQ システムクッキンググリルの組み合わせでも使用することができます。

③ **中華鍋を装着後、どれくらいグリルを予熱すればよいですか？**

★Answer★

中華鍋を設置した状態で、約 10～15 分ほどグリルを予熱してください。シアバーナーを使用することもできます。

④ **蒸し器かごの使用方法を教えてください。**

★Answer★

1. 中華鍋に約 2 カップの水を入れ、その中に蒸し器かごを配置します。
2. 水が沸騰し始めるまでグリルを予熱します。
3. 中火にし、食材を蒸し器に入れます。
4. 中華鍋に蓋をし、食材が好みの調理加減になるまで加熱します。

注：ガスグリルを使用する場合は、シアバーナーを点けないでください。

⑤ **中華鍋と蒸し器をしばらく使用していると、色合いが変わってきます。**

★Answer★

ご心配ございません。ステンレススチールの表面は、時間の経過とともに色が変化するのが普通です。調理のパフォーマンスに変化はありません。

⑥ **中華鍋の使用中は、グリルの蓋を開けたままにしておいた方がよいですか？**

★Answer★

中華鍋の温度を維持するため、食材を入れる時やかき混ぜる時以外は、グリルの蓋を閉めておくことをお勧めします。

⑦ **中華鍋を最も高温に保つにはどうすればよいですか？**

★Answer★

ガスグリルの場合、バーナーを強火にし、シアバーナーがある場合はそれも使用します。また、グリルの蓋はできるだけ閉めておいてください。