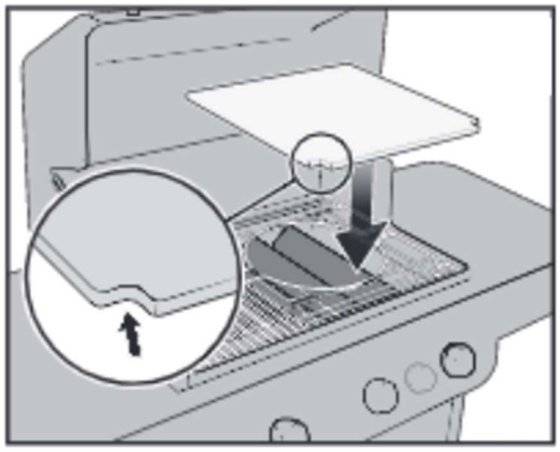
4．WEBER CRAFTED ピザストーン（#7671）について

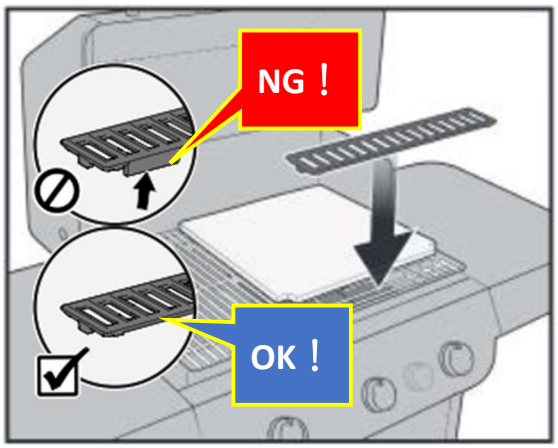
※ #7671 の製品名は、以前は「Weber Crafted ベーキングストーン」とされていましたが、現在「Weber Crafted Pizza Stone（ピザストーン）」に改名されています。しかしパッケージ上は、「Grazed Baking Stone」と表記されています（変更未定）。

① WEBER CRAFTED ピザストーンは、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、その上にピザストーンを載せます。切り欠き部が手前側に来るようにします。



2）フレームキットに含まれているスペーサーを、ベーキングストーンの手前側に置きます。スペーサーの 2 つの突起部がグリルの内側（手前から見て奥側）に向いていることを確認してください。

② なぜベーキングストーンは「コージライト材」で作られているのですか？

★Answer★

コージライト材は熱伝導に優れており、職人風の本格的なパンやこんがり焼けたクッキー、シチリア風ピッツァ、あるいはシュークリームなどのデザートを焼くのに最適な素材だからです。また、耐久性にも優れています。

③ なぜピザストーンの表面は釉薬（うわぐすり）で覆われているのですか？

★Answer★

表面を釉薬で覆うことにより、付着した汚れを簡単に落とすことができ、また焼き上がりの食材がくっつきづらくなります。

④ 料理用オイルスプレーは使えますか？

★Answer★

料理用オイルスプレーは使用可能です。油脂成分のみを含み、発泡剤や消泡剤不使用のものをお勧めします。使用する際は、トングでペーパータオルを持ち、食材以外の部分に付いた余りの油を拭き取ってください。

⑤ **ピザストーンを装着後、どれくらいグリルを予熱すればよいですか？**

★Answer★

ピザストーンを設置した状態で、約 15～20 分ほどグリルを予熱してください。ガスグリルの場合、シアバーナーは点けないでください。

⑥ **冷凍ピザを焼くことはできますか？**

★Answer★

釉薬付きコージライト材を採用した WEBER CRAFTED ピザストーンは、冷凍ピザの調理に最適です。ピザストーンを設置した状態でグリルを約 10～15 分ほど予熱し、冷凍ピザのパッケージに記載された説明に従って調理してください。なお、thin crust pizza（クリスピータイプピザ）の場合は直火（ピザストーンの真下にある、右側バーナーを使用）調理を、deep dish pizza（シカゴ風ピザ）の場合は間接（右側バーナー不使用）調理を行ってください。

⑦ **ピザストーンを使用できる最高温度は何度ですか？**

★Answer★

ピザストーンは、均一にかけられた 750°F（約 400℃）の温度に耐えることができます。なお、ピザストーンはシアバーナーでは使用しないでください。

⑧ **ピザストーンをオーブンで使用できますか？**

★Answer★

オーブンで使用しても問題ありませんが、より高い調理パフォーマンスを得るために、対応する WEBER グリルでのご使用をお勧めいたします。