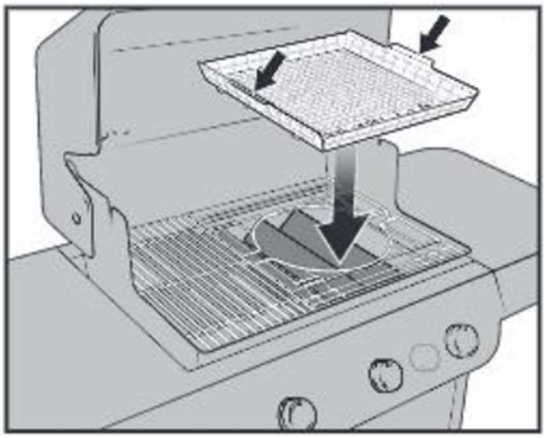
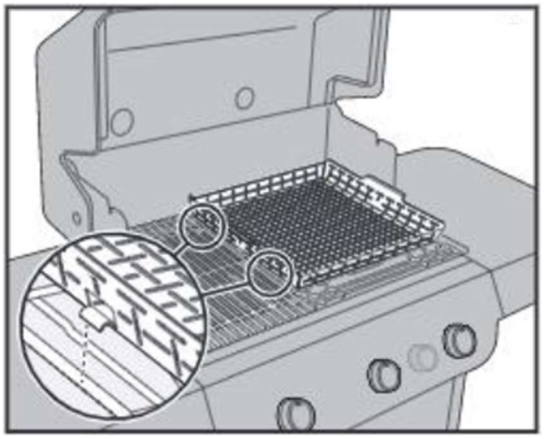
6．WEBER CRAFTED グリルバスケット（#7673）について

① WEBER CRAFTED グリルバスケットは、どのように取り付けるのですか？

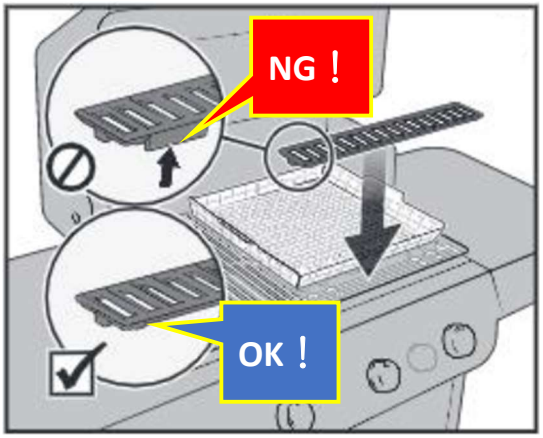


★Answer★

1）WEBER CRAFTED フレームキットを取り付けた後、その上にグリルバスケットを載せます。持ち手部（WEBER ロゴ付き）が、グリル手前から見て左右に来るように置きます。



2）グリルバスケット側面にあるカーブした突起部が下を向くようになり、フレームキットに正しくはまります。



3）フレームキットに含まれているスペーサーを、グリルバスケット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 グリルバスケットはなぜステンレススチール製なのですか？

★Answer★

ステンレススチールは熱伝導に優れた素材であり、ピーマンやタマネギ、ズッキーニやカボチャなどをおいしくカラメル状に調理するのに最適であるため、採用されました。

③ グリルバスケットをこのサイズにした利点は何ですか？

★Answer★

グリルバスケットは容量が大きいため、熱を循環させるためのスペースが生まれます。この熱循環により、玉ねぎやピーマンなどの食材を均一に焼き上げることができます。

また、アスパラガスとレモンを添えた魚料理など、大勢で食べるのに十分な量の料理を作ることができます。

④ **グリルバスケットの表面には、なぜ細長く小さい穴が開いているのですか？**

★Answer★

表面に穴が開いているため、熱とスモーキーな香りが食材を包み込み易くなっています。またサイズや形状は、グリルした豆やコーンのサルサなどの小さな食材が穴から落下しないように工夫されています。

⑤ **グリルバスケットを装着後、どれくらいグリルを予熱すればよいですか？**

★Answer★

ロースティングバスケットを装着した状態で、約 10～15 分ほどグリルを予熱してください。

⑥ **グリルバスケット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。

⑦ **グリルバスケット使用後は、どのように洗えばよいですか？**

★Answer

食器洗い乾燥機で洗うことが可能ですが、グリルバスケットを長持ちさせるために、中性洗剤および研磨剤を含まないナイロン製のブラシまたはスポンジを使用し、手洗いすることをお勧めします。

⑧ **グリルバスケットのディープクリーニング（こびりついた汚れを落とすための強力な洗浄）方法を教えてください。**

★Answer★

複数回の使用の後、グリルバスケットに食材のカスが付着する場合があります。その際は、以下の手順で効果的に除去することができます。

1. グリルバスケット内に付着した食材カスを、できるだけ取り除いてください。
2. 重曹と水を 3：1 の割合で混ぜ合わせ、ペースト状にします。
3. グリルバスケットの表面に、ペーストをたっぷりと塗ります。その状態で、数時間から一晩置いたままにします。
4. さらに重曹を加え、研磨剤の入っていないナイロンブラシかスポンジでグリルバスケットの表面をこすります。
4. きれいにすすぎ、乾燥させる。

注：落ちづらい汚れには、こする直前に酢をかけます。発泡反応がなくなったらこすり洗いをし、きれいにすすぎます。