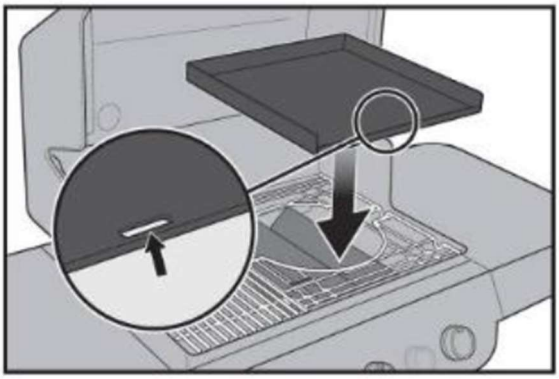
3．WEBER CRAFTED グリドル（#7682）について

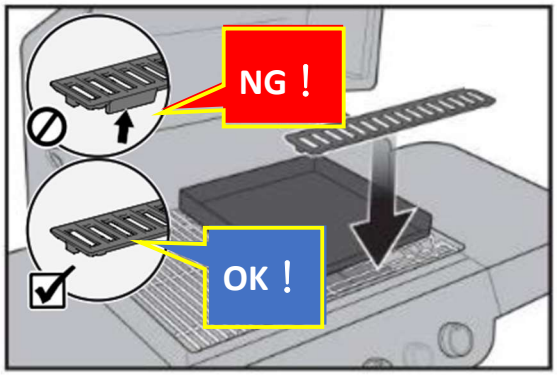
※　シリーズ中、本製品のみ EMEA SKU のため、「Weber Crafted Gourmet BBQ System」のロゴが付いています。

①　WEBER CRAFTED グリドルは、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、その上にグリドルを載せます。スリット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、グリドル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　グリドルはどのような調理に適していますか？

★Answer★

グリドルは焼き網とは異なり、フラットな調理面を持っています。グリドルを使用することにより、卵料理、パンケーキ、ハッシュドポテト、チーズ焼き、パニーニなど、朝食から夕食まで楽しめる多彩な料理を作ることができます。

③　グリドルはなぜ錆びるのですか？

★Answer★

よく磨かれたグリドルであっても、錆が発生することがあります。ここでは、錆を除去する方法と、錆を防止する方法をご説明いたします。

1．まず、グリルブラシと水を使って、サビをこすり落とします。
2．ぬるま湯で洗い流します。水が透明になるまですすぎます。
3．錆の再発生を防止するために、表面に新しい食品用油（seasoning）を塗ります。

④ **食材を載せた時に、「ポン」と音がすることがあるのはなぜですか？**

★Answer★

音の発生は、「サーマルショック」と呼ばれる現象が原因です。これは、非常に冷たい食材が非常に熱いグリドルの表面に接触した時に発生しますが、グリドルのパフォーマンスには影響ありません。

⑤ **食材がグリドルの表面にこびりつくことがあります。**

★Answer★

グリドルの表面に十分な食品用油（seasoning）が塗布されていないと、食材がこびりつく場合があります。

⑥ **パッケージから取り出したグリドルに油が付着しているのはなぜですか？**

★Answer★

グリドルの表面には予め、食品用ミネラルオイルが塗布されています。これは他のオイルのように蒸発せず、開梱前のグリドル表面の保護に最適なものです。

⑦ **表面保護用オイルをそのまま調理用油として使用できますか？**

★Answer★

グリドルに予め塗布されているオイルは、錆防止には有効ですが、調理用にはお勧めできません。これをそのまま加熱すると、グリドルの表面に焼きついてしまいます。

⑧ **調理前に食材にオイルを塗ることが推奨されていますが、卵やパンケーキなど、それができない場合はどうしたらよいですか？**

★Answer★

そのような場合は料理用ブラシ（basting brush）を使用し、食用油または溶かしバターをグリドル上に軽く塗ってください。

⑨ **グリドルを装着後、どれくらいグリルを予熱すればよいですか？**

★Answer★

グリドルを装着した状態で、約 20～25 分ほどグリルを予熱してください。

⑩ **グリドル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。グリドルは時間の経過とともに色が変化するのが普通です。表面が黒っぽくなるのは、シーズニングが正しく行われているためであり、これにより調理のパフォーマンスが向上します。

⑪ **グリドルの使用後は、どのように洗えばよいですか？**

★Answer★

バーナーを止め、グリドルがまだ少し温かい状態で表面に少量の水をかけます。その後、ヘラで表面に残っている食材をこすって取り除きます。