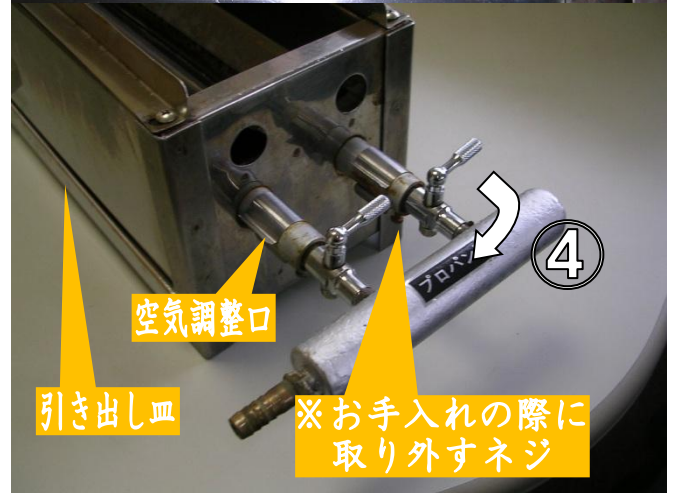
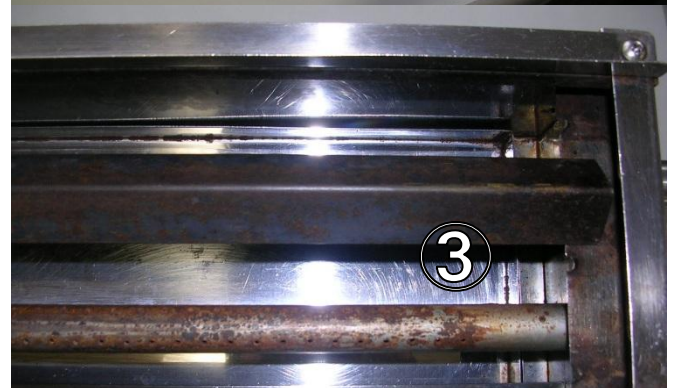
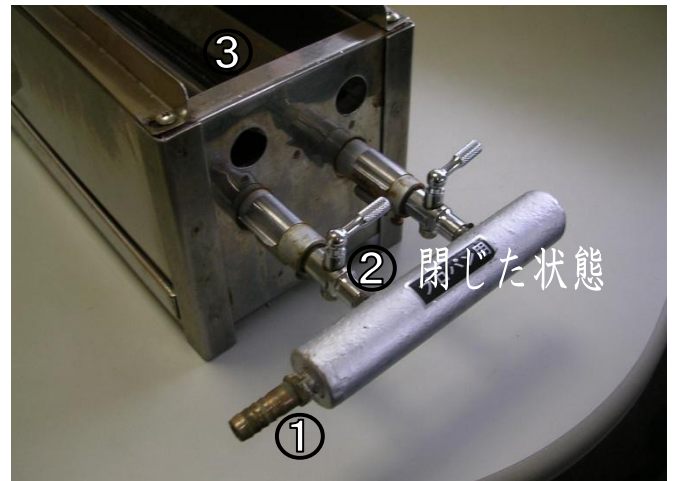


# 焼台の取扱について

## 使用方法

- ①ガスホースを取り付けます。  
※ガスの元栓が閉じているか確認して下さい。
- ②焼台のガスコックを開け、ガスの元栓を開けます。  
※ガスコックは焼台に対して平行が全開状態となります。
- ③チャッカマン等で2本のガス管に点火して下さい。  
※ガス管の上に三角上の鉄板が乗っている状態で点火して下さい。
- ④焼台の燃焼を確認後、ガスコックで火力調整を行ってください。  
※中火状態が一番適度な仕上がりとなります。  
ガスコックを全開状態から45度ほど移動させた状態が中火となります。



## その他の注意点

ガスコック付近に空気調整口がありますが、閉じた状態にしないで下さい。  
※閉じた状態では、不完全燃焼となります。

引き出し皿に水を貯めると蒸し焼きとなり、ふんわり焼き上がります。  
※お手入れも手軽になります。

## お手入れ方法

- ・ガスコックの下にネジがありますので、取り外してから丸洗いをして下さい。  
(ガスコックには絶対に水を入れないで下さい。サビや故障の原因となります。)
- ・洗い終わった後、空焚きをすると早く乾きます。

※お手入れ後に焼台の返却をお願い致します。

返却期日 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 ( ) までに  
返却をお願いします

飛驒高山  
**米孔家**  
こめまるや