

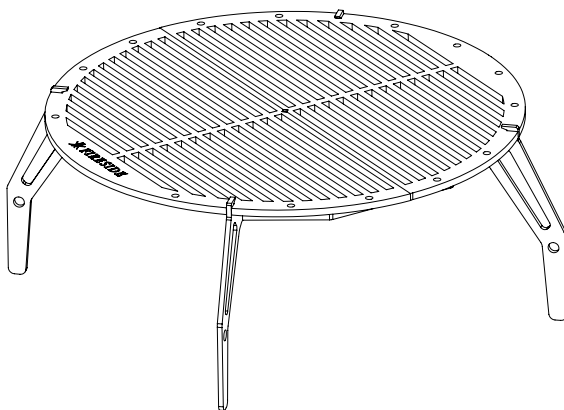
Portable Grill

[ポータブルグリル]

取扱説明書

この度は、本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

ご使用前にこの取扱説明書を必ず最後までよくお読みいただき、
正しく安全にお使いください。取扱説明書は大切に保管してください。





[品番：48136]

特に注意していただきたいこと（安全のために必ずお守りください）

警告表示について

本製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、重要内容を記載しています。次の内容（図記号・表示）をよく理解してから本文をお読みにになり、記載事項をお守りください。

 警告	この表示の注意事項を守らないと、人が死亡または重傷を負う、または火災の危険につながる可能性があります。
 注意	この表示の注意事項を守らないと、人が障害を負う可能性や、物的損害の可能性ががあります。

警告

- 揚げものや天ぷら料理には使用しないでください。火災の原因になります。

注意

使用上の注意

- 本製品は、焼き火用の脚付きグリルです。用途以外のご使用はおやめください。
- 本製品の使用中または使用直後は、グリルやベース（脚）の側面が高温になりますので、やけどに十分ご注意ください。調理する際は、燃えにくく断熱効果のある手袋を必ず着用してください。
- 使用する際は、本製品がぐらつかず平らになるようにして据え付けてください。
- 本製品の分解や改造は絶対にしないでください。
- 本製品に破損や劣化が認められた場合は、ご使用をおやめください。
- 本製品の上ののったりしないでください。転倒によるケガの原因になります。
- お子様だけでは使用させないでください。
- 熱くなった本体に水をかけ急冷しないでください。
やけどや変形による破損の原因になります。
- 本製品に重量のある鍋をご使用になる場合は、中央に載せてください。ふち側に置くと本製品が転倒し、やけどやケガをするおそれがあります。

本製品の特徴

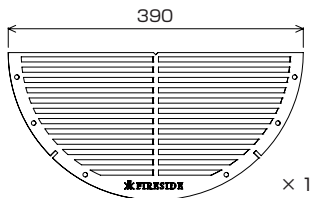
本製品は、焼き火で、または弊社商品「ファイヤーボウルφ 65」の上で使える脚付きグリルです。グリル面は直径 39cmのゆとりあるサイズで、本格的な直火料理ができるほか、ケトルや調理器具を置くこともできます。

セット内容／仕様

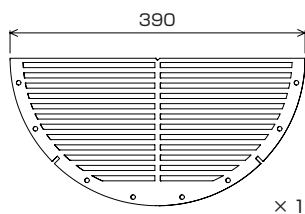
ご使用前に必ず梱包内容をご確認いただき、万が一、不足や不良がありましたら、
お問い合わせの販売店へご連絡ください。

グリル

【スリットグリルA】



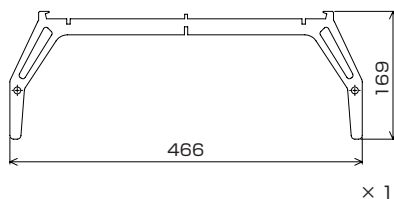
【スリットグリルB】



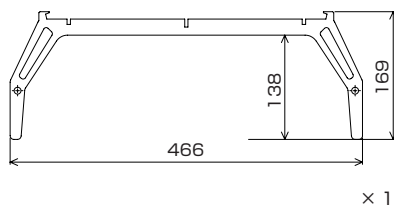
(単位：mm)

ベース

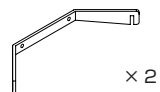
【ベースA】



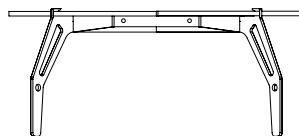
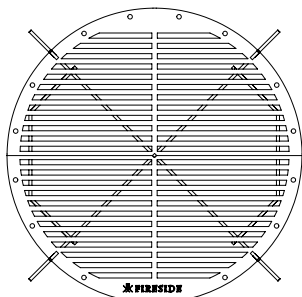
【ベースB】



【ベースC】



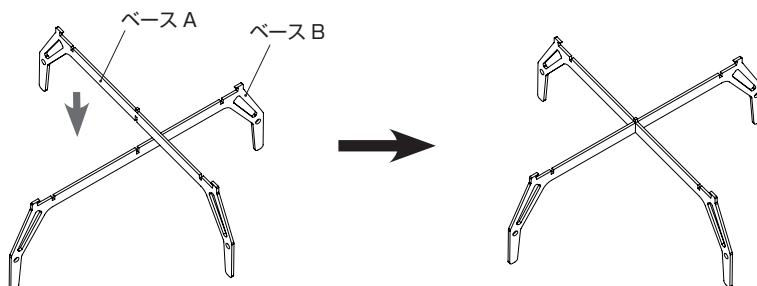
【完成図】



● 重量：4.2kg ● 材質：鉄 ● 中国製

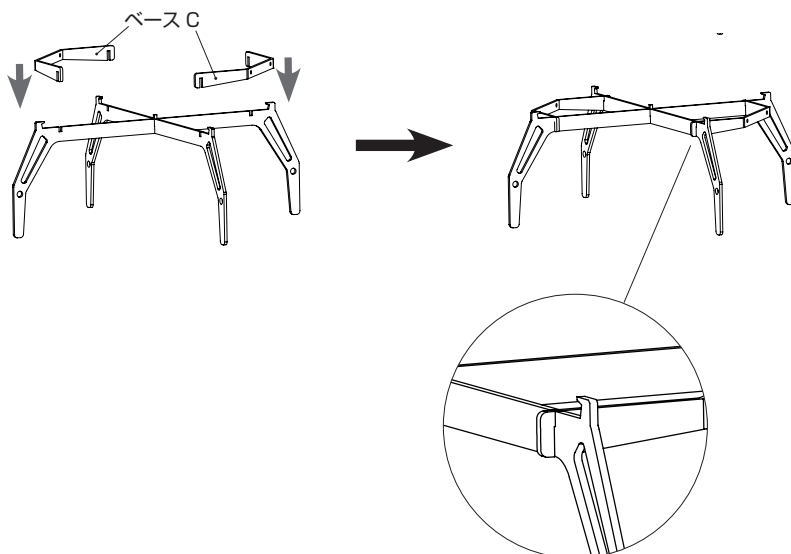
組立て

1 ベース A、B を組立てる



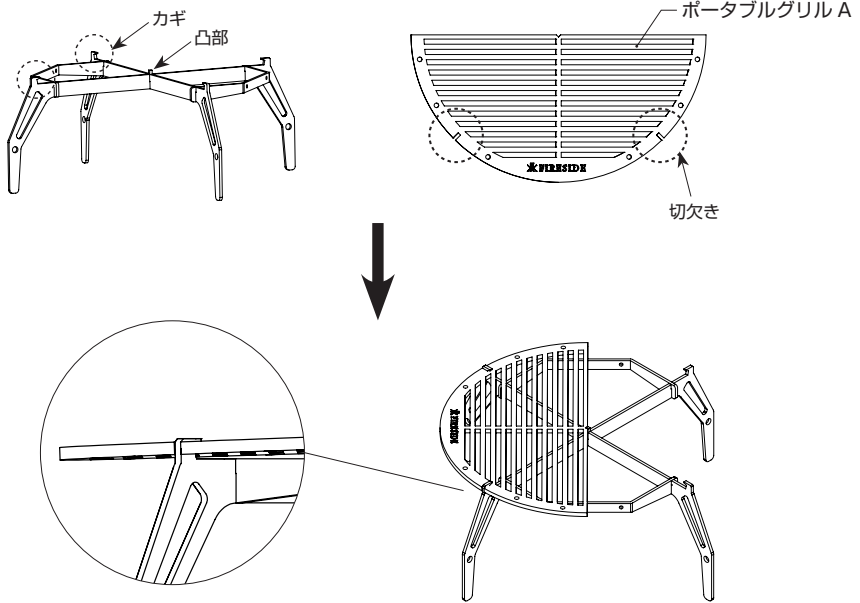
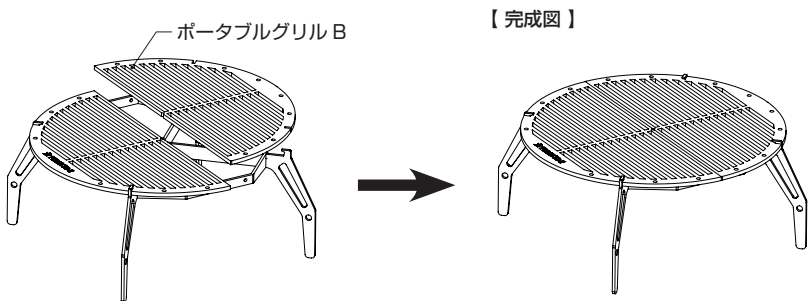
⚠ 注意 本製品には鋭利な部分があります。
必ずグローブを着用の上、組立てを行ってください。

2 ベース C を 2箇所取り付け



3**ポータブルグリル A を取り付ける**

ベースのカギ部分にポータブルグリル A の切欠き（2箇所）を差し込み、中央の凸部を合わせます。

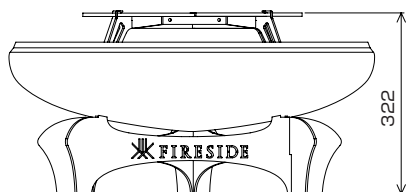
**4****ポータブルグリル B を取り付ける**

最後に、グリルの上からもう一度押し、グリルの切欠き4箇所ベースのカギ部が結合していることを確認してください。

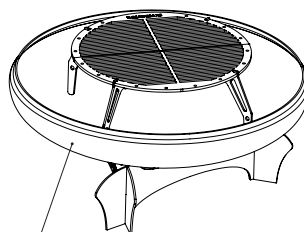
使用方法

【 ファイヤーボウルφ 65 との組み合わせ例 】

弊社扱いの「ファイヤーボウルφ 65」と組み合わせて使用することができます。



(単位：mm)



ファイヤーボウルφ 65

【 焚き火での使用例 】



地面など、設置する面が平らなことを確認し、本製品の下で焚き火を行ってください。

⚠ 注意

本製品は火入れ前に設置してください。
やけどを防ぐために、グローブの着用とあわせて火ばさみなどで火をお取り扱いください。

お使いになる前に (初回のみ)

グリルをベースから外し、水を含んだスポンジに食器用の中性洗剤を含ませ表面を洗ってください。その後、しっかりと乾燥させてからベースに取り付けます。焚き火で焦げ付きやサビの発生を抑えるため、グリルに油を馴染ませる「シーズニング」を行ってください。

シーズニング用の油の種類

シーズニングに使用する油は「乾きやすく薄い皮膜を作れる油」を選んでください。

◎ 乾き：早 (乾性油)	・亜麻仁油 (アマニ油) ・えごま油 ・くるみ油 など	乾きやすい。硬い油膜を作りやすくシーズニング向き。
○ 乾き：遅	・ごま油 ・米油 など	やや乾きが遅い。乾性油ほど強い皮膜にはならないが扱いやすい。
× 乾かず	・オリーブオイル ・サラダ油 など	乾かずベタつきやすく、長期の皮膜形成には不向き。

シーズニングの方法

シーズニングは、屋外の火を焚ける場所で行ってください。
直火で行くとスス等が付着するため、炭火等をご使用ください。

- ① グリルの表面にキッチンペーパーなどで油を薄く塗り、炭火で加熱してください。
- ② グリルの表面から油の煙が勢よく出るまでグリルを加熱し続け、煙が弱くなったら再び油を薄く塗り、それを2～3回繰り返します。
- ③ グリルの表面が黒く変色してきたら、シーズニングの完了です。

※炭はグリルの大きさまで広げて、熱がグリル全体に伝わるようにしてください。炭とグリルが当たらないよう、少し空間を設けてください。

⚠ 注意

グリルにかかる熱の隔たりにより、シーズニングにムラが発生する場合があります。
グリルに熱が均等に当たるよう火力を調整してください。



ココビーン
【品番：38005】
※ココナッツ由来の炭。



ファイヤーパワー
チャコールスターター
【品番：31080】
※素早く炭が起こせます。

メンテナンスと保管

末永くご愛用いただくために、ご使用後は必ず次の内容に従い、適切にメンテナンスを行ってください。

注意

- 本製品が十分冷めていることを確認した上で作業を行ってください。
- 本製品には鋭利な部分があります。必ずグローブを着用の上、作業を行ってください。
- 子供の手の届かない場所で保管してください。

グリル

グリルは使い込んでいくうちに、油がなじみ、サビにくく焦げ付きにくくなります。

汚れを落とす場合は、スポンジやタワシを使って**洗剤を使わず**、お湯で洗ってからしっかり乾燥させてください。裏面は油がなじみにくいため、食用油をしみこませたキッチンペーパーで薄く塗り広げ、湿気のない屋内で保管してください。

【汚れがひどい場合は…】

お湯に浸けておき汚れを浮かせた後、水またはお湯を含ませたスポンジに食器用中性洗剤で洗ってください。

スポンジでも取れない場合は、クレンザーを使用していただくか、金属タワシなどを使って、表面の汚れを削ぎ落としてください。この場合、シーズニングによる油が流されてしまい、焦げ付きやサビが発生しやすくなりますので、しっかり乾燥させてから、キッチンペーパーに食用油をしみこませ、表面・裏面ともに薄く塗って湿気のない室内で保管してください。

注意

油を洗い流した場合には、本書「シーズニングの方法」(P7) に従い、調理前に再度シーズニングを行ってください。

ベース

使用後は濡れたタオルで汚れを拭き取り、よく乾燥させてから表面に食用油を塗布し、湿気のない屋内で保管してください。



FIRE SIDE

ファイヤーサイド株式会社

〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-871

☎0120-46-7877

<https://www.firesidestove.com>