

# 網焼き道具セット



調理例 写真を見て納得・納得

**ゲソ焼き、とうもろこし焼き、えび焼き、フランクフルトどれもおいしそうですね！**

串焼きまたは網焼きの特徴

- ①このタイプは網焼きと串焼き(焼き鳥等)の2通りの焼き方を楽しめます。
- ②このタイプはプロパンガス用です。



## ○注意事項

- ①ガスの火は青い炎がベストです。  
赤い炎の場合は空気取り入れつまみで調整して下さい。
- ②ご使用中は汁受皿の水が蒸発しますので、こまめに水を補給して下さい。  
汁受皿に水を補給しないままだと下に落ちた汁が乾きおこげの原因になります。
- ③使用後は余熱が冷めたら軽く洗剤で洗って下さい。
- ④付属のトングは無くさないで下さい。紛失した場合は実費を頂きます。

