

# セラミック網で焼いたら ふっくら、おいしく 炭火で焼いたような香ばしさ



小物焼きにも  
最適!



## 竹炭セラミック



竹炭微粒子配合セラミックで炭火感覚の焼き上がり

竹炭微粒子を配合したセラミック網の遠赤外線効果で、外はカリッ!中はしっとりふんわり。

## 食パンの美味しい焼き方

### Point

霧吹きで水分をかけ、短時間で焼くことでパンの中に水分が残り、外はカリッと中はふんわりとした食感が得られます。

### 高温炒め

点火しコンロの「高温炒め」ボタンが付いている機種は設定してください。食パン焼きを1分程空焼きします。(火加減は中火以下)



熟した食パン焼きの上に霧吹きで水をかけた食パンのせ、表面・裏面とも約1~2分程焼きます。

焼き加減を見ながらトング等で裏返し、焦げていないか確認してください。

網目の焼き色がついたら外はカリッと中はフワフワ食感の絶品トーストの出来上がり!

## 対応機種

お買い上げいただき、ありがとうございました。本製品を安全に正しくお使いいただくため、ご使用前に必ず裏面の取扱説明書をお読みください。

### ▲ Siセンサーコンロ(温度センサー付きガスコンロ)で使用する時の注意

Siセンサー付きコンロで使用される場合は、高温炒め、又はセンサー解除ボタンを設定してご使用ください。又、センサー解除機能がない場合は火力が小さくなり途中消火する場合があります。



ガスコンロ



カセットコンロ



IHクッキングヒーター



電子レンジ



ハロゲンヒーター

▲ カセットコンロ上でのご使用は、ガスボンベの上には載らないようにセットしてください。  
▲ IHクッキングヒーター、電子レンジ、ハロゲンヒーターにおいてのご使用はできません。

●本製品に対するご意見、お気付きの点は、下記へご連絡ください。

株式会社 万年 **mannen**

〒332-0002 埼玉県川口市赤平3-3-17  
TEL.048(224)9531(代)  
ホームページ mannen.co.jp



外袋: PP  
ロックス



台紙

品名	食パン焼き
品番	SPY-200
材料の種類	上アミ: 鉄(クロームメッキ) 下アミ: ラスアミ (竹炭微粒子配合セラミックパウダー)
MADE IN TAIWAN	

※掲載の写真はイメージ写真です。



4 978352 920306

## 特に注意 強すぎる火力はキケン!

▲ 本製品は破損するおそれがあります!



強すぎる火力では使用しないでください。



魚など焼かれる食材によっては煙や炎がでますのでご注意ください。

### ご使用前に

▲ 下アミ(セラミック)は水洗いできません!

お手入れの際は、乾いたブラシ等で汚れを落としてください。

▲ ご購入後、ロックスをハサミで切って外してからご使用ください。

▲ 商品には生産時における防錆などが付着している場合がありますので、初めてのご使用前には、水洗いをしないで、2~3分程度必ずカラ焼きしてください。

- 調理の前に、本体を少しあたためてからご使用ください。
- 初めてのご使用から2~3回程度は特に新品独特のにおいがする場合がありますが、使用回数が増えるたびにおいは消えていきます。
- 調理の前に食材によってはサラダ油などをアミに塗ると、より焼き物がくっつきにくくなります。

### ご使用中の注意点

▲ 本製品は製品そのものから発火する素材は使用しておりませんが、食材によっては多量の煙や炎が発生する場合があります。換気や消火に万全の注意を払ってご使用ください。

▲ 本製品は金属が主体の製品ですので熱くなりヤケドをする恐れがあります。取り扱いにご注意ください。

- 鍋などの重いものはのせないでください。
- 本製品を火にかけている間は決してそばを離れないでください。
- アミのフチで手を切らないよう、取り扱いにご注意ください。

### お手入れ・保管について

- ▲ 金属たわし、磨き粉などを使用しないでください。
- ▲ 食器洗い機での洗浄はできません。食器洗い機と本製品のどちらも傷む恐れがあります。
- ▲ 本製品は鉄製品ですので、使用頻度にかかわらずサビの発生の恐れがあります。
- 使用直後は大変熱くなっています。ヤケドの恐れがありますので、お手入れは十分に熱が冷めてから行ってください。
- 使用直後に水をかけるなど、急激に冷やさないでください。変形やひび割れの原因になります。
- セラミックが焦げ付いても効力は変わりませんのでそのまま洗浄せずご使用ください。

▲ 下アミは洗浄できません



下アミはつけ置き等洗浄しないでください

- つけ置きや洗浄するとセラミックにひびが入ったりボロボロ剥がれやすくなり劣化が早くなる原因になります。
- 下アミ(セラミック)は水分を含みますと竹炭成分が溶出し色が落ちる場合があります。

- 保管の際は、水気が完全に乾いてから行ってください。
- 本製品はお子様の手の届かないところに保管してください。
- 捨てる時は、お住まいの自治体の区分に従ってください。
- 本製品はご使用頻度により耐久性が異なります。
- 長期間ご使用しなかった場合、セラミック網の表面に白い粉状のものが出る場合があります。これは炭酸カルシウムが出ることによる現象で無害の性質のものです。
- 本製品にはアスベストは使用しておりません。



セラミック網はご使用中の磨耗等により一部が剥げ落ちる場合がありますが、ご使用に差し支えありません。また変色したり、熱によって少々変形してもお使いいただけます。ご使用後は、竹炭成分の変化により白く変色する場合があります。



点火して1~2分位するとセラミックが赤くなります。これはセラミック網に配合されている竹炭成分によるものです。これにより、遠赤外線効果でおいしくパンが焼けます。網が熱くなっていますのでヤケドには十分気をつけてください。