

## < 辻和の焼網 >

辻和の焼網は目の細かい受け網がガスの直火を和らげ熱をまんべんなく広げるので、お手軽にご家庭で網焼き料理が楽しめます。受け網は直火が当たり黒くなりますが、ご使用に支障はありませんので安心してお使い下さい。お手入れは水でザブザブたわしでゴシゴシ洗って頂けます。油污れや臭いが気になる場合は中性洗剤をお使い下さい。

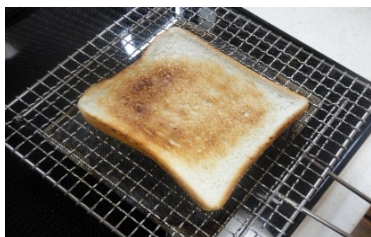
18-8 ステンレス製

**加熱防止安全機能(センサー)付ガスコンロをご使用の場合、一定温度に達するとセンサーが検知し火力を調節します。センサーの検知時に早切れ防止機能付コンロの場合は一旦弱火になりますが、おおむね焼き上がります。なお、すぐに消火する機種はご使用頂けませんのでご了承ください。お使いのコンロをご確認の上、火加減や使用時間を工夫しながらお使い下さい。カセットコンロ・七輪もご使用頂けます。**

○ガス・電熱 ×IHコンロ

### 美味しく焼き上がるコツは弱火から中火です！

- \* パン 外はカリッと中はふんわり焼きあがります。焦げ目は好みで。冷凍パン可。
- \* お餅 アルミホイルをかぶせてふっくら。炭火で焼いたような香ばしさは網焼きだけ。
- \* 野菜 分厚いものや根菜類はアルミホイルをかぶせるとほっこり。焼き目は中火でサッとあぶり焼きを。
- \* 魚・肉類 干物などのあぶり焼きに最適。生の魚や肉は脂や煙が出るためコンロが汚れ、炎が上がる場合もありますので、脂が多い食材はなるべく避けて下さい。



水分を残してもっちりど



香ばしい焼き野菜



ふっくらとした焼き上がりに

604-0811 京都市中京区堺町通夷川下る亀屋町 175

つじわ かなあみ

辻和金網

T075-231-7368 F075-231-7344 WEB SHOP <http://www.tujiwa-kanaami.com>