



ソロキャスト16 グリル

家庭用

取扱説明書

型式 SC16GR

この度は、ソロキャスト16 グリルをお買い求めいただきありがとうございます。

この製品は屋外ソロキャンプ・デュオキャンプや家庭用台所で調理の際にご使用いただき、鋳物調理具です。製品表面が鋳物特性である細かく凸凹になっており油切れがよく焦げつきにくい特徴を持ち、使いやすく、持ち運びやすい製品です。

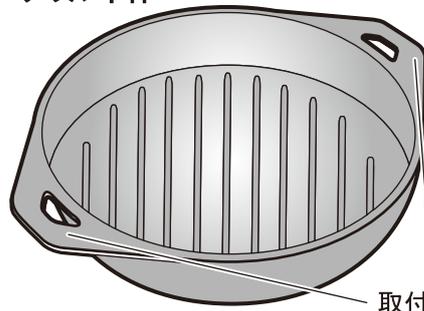
ご使用の前にはこの説明書をよく読んで、正しく安全にお使いください。

- この説明書には下記のマークを付けています。
 拡大損害が予想される事項には… ⚠
 禁止行為には… ⚡
 特によく読んで頂きたい事項には… !
- この説明書は保証書を兼用しています。大切に保管してください。
- 当商品に関するお問い合わせは、お買い求めの販売店もしくは当社（連絡先裏面に記載）にご連絡ください。

安全上のお知らせ

この製品の期待寿命は製造後10年です。詳しくは保証規定をお読みください。

グリル本体



! 使用の際には、ハンドル（別売）が必要です。



警告 重大な事故に至る場合があります。




- 過度な空焚きをしないでください。
- 加熱中は火元を離れないでください。
- 火元を離れる際は必ず火を止めてください。

注意 軽微なケガや器具損傷の原因になります。



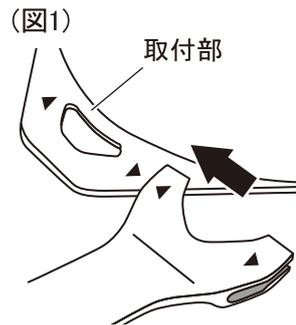

- 隣接するコンロの火がハンドルにあたらないう、向きを調整して使用ください。
- 電子レンジ（オーブンレンジの電子レンジ機能も含む）・250℃を超えるオーブンでは使用できません。
- ガス魚焼きグリルでは使用できません。
- 本書記載以外の用途で使用しないでください。

■ 使用前の準備

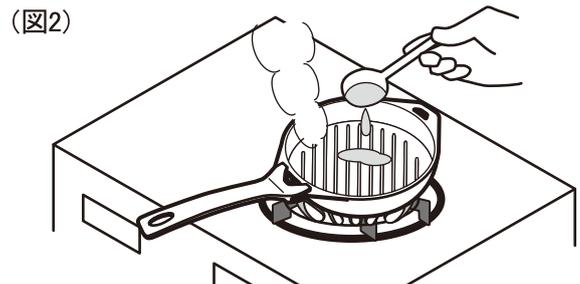
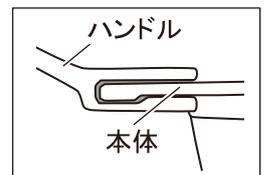
- 1.箱から本体を出してください。
- 2.本体にハンドル（別売）を取り付けます。

《ハンドルの取り付け方》

ハンドルグリップを手で握り、ハンドルをハンドル取付部に横からスライドし取り付けます。（図1）



横から見た図



3.製品の油慣らしを行ってから使用してください。

《油慣らしの方法》

- (1) 各製品を火にかけ、十分にあたためます。
- (2) 少し煙（湯気）が出始めたら一旦火を止め、植物油を薄く塗ります。（図2）
- (3) 再び火にかけ、油煙が出てきたら火を止めます。

! 油を本体になじませることで焦げ付きにくくなります。

■ 使用にあたって

- ご使用になられる各熱源の取扱説明書に従って正しく使用してください。
- ご使用の際は適切な火加減に調整し使用ください。熱伝導が良い為、強火で使用すると焦がす原因になります。
- IH(電磁調理器)使用の場合は火力を徐々に上げて調理してください。弱火で表面全体の温度を均一に近づけることで、焼きムラや焦げつき防止に効果的です。
- プレート(別売)を蓋として使用することができます。

■ 使用方法

- 調理中は、過熱防止のため、ハンドルを外してください。
- 調理後は内容物を保存せず、別容器に移してください。サビの原因になります。
- そのまま皿として使用していただくこともできます。食卓に移す際は再度ハンドルを取り付け、鍋敷きを敷いて使用してください。

■ お手入れ方法

- 1.揚げ物調理の場合は油を適切に処理します。
- 2.洗剤を使わずたわし、ササラ等を使用し、お湯で洗います。
- 3.乾いた布で本体・ハンドルの水分を拭き取り乾燥させます。
- 4.火にかけて水気を飛ばしてください。

 空焚きによる乾燥の場合は放置しないでください。

■ 長期間使用しない場合

本体を新聞紙に包み保管してください。
※新聞紙の油成分がサビの抑制に効果的です。

■ トラブルシューティング

- Q.製品に変形やガタツキがある。**
A.使用を控え、販売店へ連絡してください。
- Q.本体が割れた。**
A.使用を中止し販売店へ連絡してください。
- Q.塗装が剥がれた。**
A.使用には問題ありません。シリコン塗装は初回に使用するまでの防錆を目的とした塗装です。塗装は食品衛生上問題ないものを使用しています。
- Q.焦げが取れない。**
A.①本体に水を張り、弱火でコトコト沸騰させます。
②ふやけて取れやすくなったところをたわし等で取り除きます。
※頑固な焦げつきはたわしやスチールウールなどを使い取り除いてください。
③水気を拭き取ってすぐ火にかけ乾燥させます。
④再度油慣らしを行ってください。
⑤通常のお手入れ同様、お湯で洗い乾いた布で水気を拭き取って火にかけて乾燥させます。

■ 廃棄方法

廃棄する場合は、各自治体の指示に従って廃棄してください。

○炒める・焼く場合

 本体を安定させてください。

焚き火での使用の際はミトンを付け使用します。

 火加減に注意！
強火は焦げの原因になります。

○揚げる場合

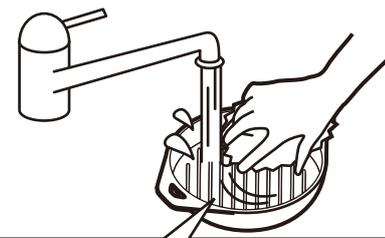
 熱伝導性が高いので、油温を200℃以上にしないでください。



 **注意**

お玉・トンガ・フライ返し等で強く叩かないでください。本体が割れる原因となります。

(図3)



 食器用中性洗剤の使用はお控えください。表面の油膜が取れ、サビの発生や焦げつきの原因となります。

保証規定

この製品の寿命について

この製品は下記の条件で寿命を設定しています。これを超えた使用は事故などの原因となります。

■期待寿命：10年(本書記載の使用状況で、想定される適切な当該製品の寿命です。)

■保証期間：永久保証(期間を限定せずに永久に無償修理・交換を保証致します。)

この規定は、本書記載内容に基づく正常な使用において故障や欠陥が発生した場合に、期間を定めず無償にて修理又は交換をお約束するものです。但し下記の場合は有償での修理・対応となります。

- | | |
|---|--|
| (1)本書記載以外の使用や禁止行為に起因するもの。 | (4)使用による外観や本体各部の消耗及びキズなど |
| (2)お買い上げ後の落下・輸送による故障又は損傷。 | (5)リサイクル業者や使用者などによる再販など、当社の責任範囲を越える場合など。 |
| (3)火災・地震・水害等の天災地変ならびに公害等外部要因に起因する故障や損傷。 | (6)当社以外による修理など。 |
| | (7)本書の提示が無い場合。 |

【製造販売元】

株式会社
三条特殊鋳工所

〒959-1155
新潟県三条市福島新田丁642
TEL：0256-45-3155
FAX：0256-45-2956
E-mail：shop-info@e-santoku.co.jp
URL：https://www.unilloy.com

【仕様】

品名：SoloCast16 グリル
用途：鑄物調理具
材質：ダクタイル鋳鉄
寸法 (cm)：W20.5×D16.6×H3.4
重量(g)：560-430
底面サイズ (cm)：12.6 底2.0/他1.5
厚さ (cm)：0.25- 原産国：日本
表面処理：黒色耐熱シリコン塗装 (耐熱600℃)