

Weber Slate ～

グリドル（調理用鉄板）のシーズニング手順について

グリドル調理面のお手入れについて：

グリドルの表面には特殊な防錆加工が施され、加えて防錆のために予め食品用オイルでシーズニングされています。そのため、お買い上げの当初、シーズニングは必要ございません。

グリドルの使用前および使用後には、グリドルスクレーパー（別売）を使用して調理面の清掃を行います。更に、使用頻度や調理する食材の種類によっては、グリドルの調理面に再度シーズニングを行い、焦げ付き防止性能と耐腐食性を高める必要がある場合があります。特に、グリドルの使用頻度が多くない場合、グリドルの表面が乾燥する期間が長くなり、食材が表面にこびりつき易くなることがあります。これは、グリドルの再シーズニングが必要であることを示す目安となります。

グリドル調理面を再シーズニングする手順：

必要な道具：

- ・ トング
- ・ 耐熱手袋（グリルミットなど）
- ・ 糸くずの出ないペーパータオルやふきん
- ・ 中性食用油
- ・ 中性食器用洗剤

手順：

1. 保護カバーを開けます。

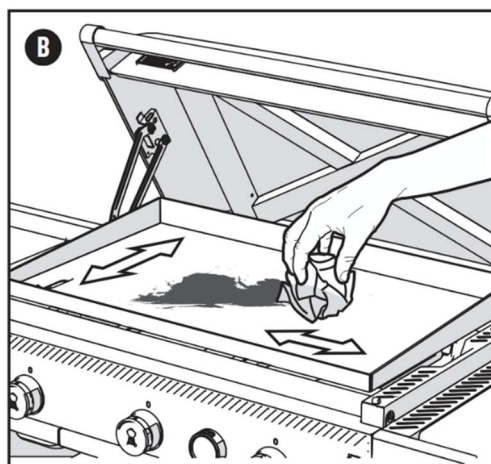
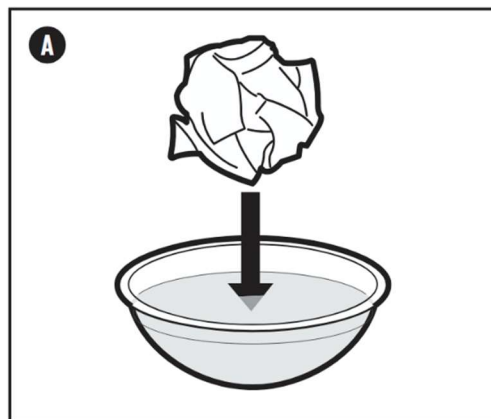
⚠ 警告： カバーを閉じたままグリルを使用しないでください。
カバーは、グリドル（調理用鉄板）を保護するための用途にのみご使用ください。

2. グリドルをグリルにセットした状態で、グリドル調理面を洗剤と水で手洗いし、すすぎ、十分に乾かします。

注意： 手順を続ける前に、グリドルが完全に乾いていることを確認してください。

注意： 手順の中で中性食器用洗剤を使用するのは、この部分のみです。

3. ボウルに中性食用油（キャノーラ油、植物油、グレープ



シードオイルなど)を 1/4 カップ入れます。

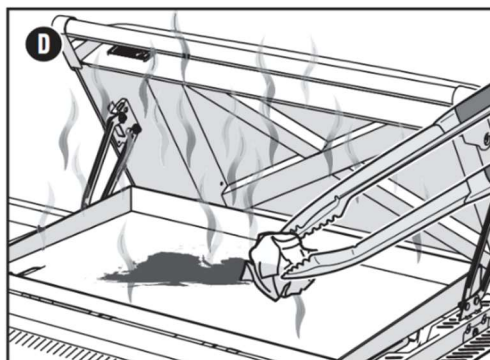
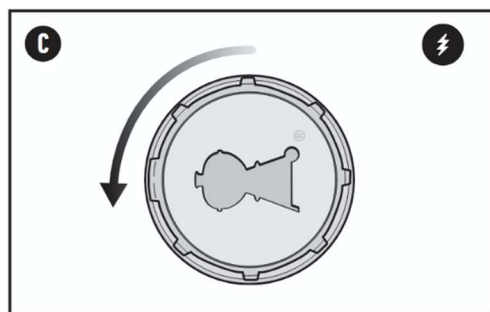
4. ペーパータオルまたはふきんをボウルに浸し[図 A]、余分な油を絞ります。それでグリドル調理面を横から横へ、上から下へ、まんべんなく拭きます[図 B]。ふちの内側と外側も、しっかり拭きます。必要に応じて、清潔なペーパータオルまたはふきんで、余分な油を拭き取ります。
5. すべてのバーナーを点火し、グリドルを高温設定で予熱します[図 C]。調理面が煙を出して、黒くなり始めます（およそ 10 分後）。調理面に油が浮き出てきた場合は、耐熱手袋や tong を使って熱を避けながら、余分な油を拭き取ります[図 D]。

注意：シーズニングが完了すると、よくシーズニングされたグリドルは端から端まで全体的に黒色となります。

6. 更に 20 分間ほど予熱を行い、表面が黒くなり煙が出なくなったら、ガスを止めます。

⚠ 重要：グリドルが完全に冷めるまで、およそ 30 分間放置します。

7. これで、グリドルにシーズニングが一回施されたことになります。グリドルを良い状態に保つため、2～3 回の調理ごとに再シーズニングを行う事をお勧めします。



以上

※ 以下の QR コードより、動画による説明がご覧いただけます

- 英語のコンテンツです。
- 使用されている製品は、海外仕様のものです。



対象製品：1500992 Weber Slate (SLATE 76CM FT 3B LP RR BLK ASIA MP)

2025/6/12 Rev.1.0