



No.SD2025-5

Weber-Stephen Products Japan 合同会社

Weber Slate 76cm / 43cm

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でてくる場合があります。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やす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。本資料では、グリドルのシーズニング手順についてご案内いたします。

対象製品：

1500991：Weber Slate 43cm（SLATE 43CM FT 1B RR BLK ASIA CMP）

テーブルトップ型 Slate；43cm グリドル搭載製品

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

アップライト型 Slate；76cm グリドル搭載製品

グリドル調理面のシーズニング手順：

必要な道具：

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

手順：

1. 保護カバーを開けます。



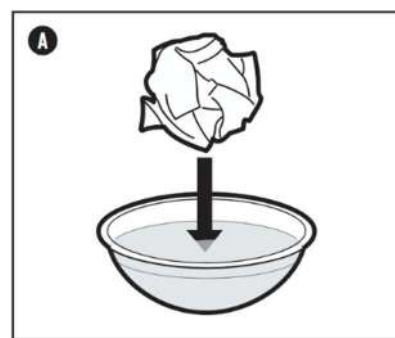
警告：カバーを閉じたままグリルを使用しないでください。カバーは、グリドル（調理用鉄板）を保護するための用途にのみご使用ください。

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。

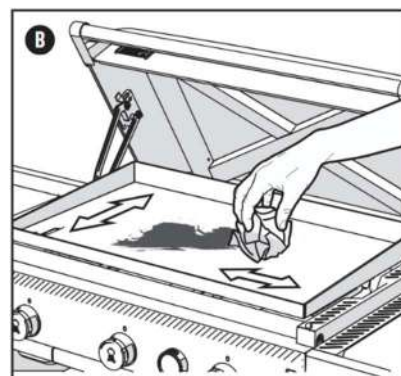
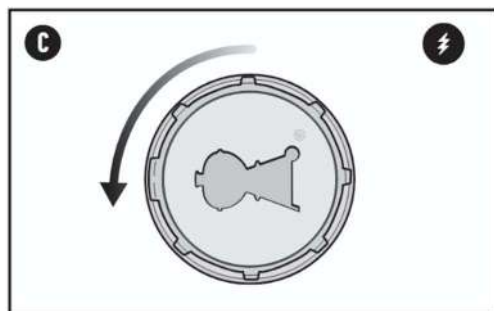
3. ボウルに中性食用油（キャノーラ油、植物油、グレープシードオイルなど）を 1/4 カップ入れます。



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。



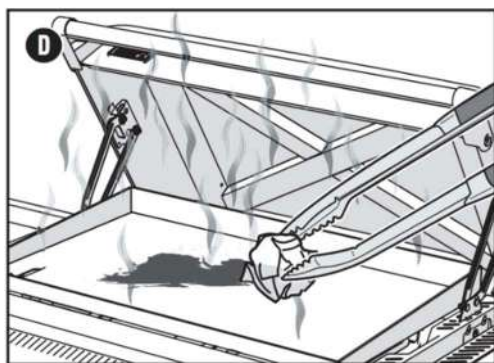
Weber Slate (76cm グリドル)



Weber Slate 43cm
(43cm グリドル)

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。



Weber Slate (76cm グリドル)



Weber Slate 43cm (43cm グリドル)

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。

※ 右の QR コードより、動画（英語）による説明がご覧いただけます。
※ 使用されている製品は、海外仕様のものです。



以上