

焼きものの器取扱い説明書

- 1 焼きものの器を下が平らな場所へ固定し、周囲(20cm以内)に燃えやすいものを置かない。
- 2 ガスもれのないようにプロパンガスボンベと焼きものの器をガスホース(各自で用意)でしっかりつなぎ、ボンベの元栓を開く。
- 3 焦げ付きを防止するため本体下の引き出しに、必ず、七分目くらい水を張り、空にならないように水は適宜補充してください。
- 4 調理する際には、焦げないように2本の鉄の角棒を使用し調理する。
- 5 ガスが出ているのを音で確認し、八橋状のバーナーのカバーを一つ取り除き、左右のコックを開きながらそれぞれのバーナーに点火する。
- 6 調理が終了したらガスの元栓を閉め、焼きものの器を冷ましておく。
- 7 片付けの際は、本体が完全に冷めたのを確認してから、鉄棒、及びバーナーのカバー、本体下の引き出しを外して、洗剤を使用してよく洗い、次に使用する団体が気持ちよく使用できる状態にしておく。

ガスの取り扱いには事故のないよう充分ご注意ください。