

焼きそば台取扱い説明書

- 1 焼きそば台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 ガス漏れのないようにプロパンガスボンベと焼きそば台をしっかりとつなぎ、ボンベの元栓を開く。
- 3 ガスが出ているのを音で確認し、点火用器具に火を付け、コックを開きながらそれぞれのバーナーに点火する。(焼き始めはよく油を引き、すべてのバーナーに火を付け、鉄板全面を温める)
- 4 調理の内容により火加減を調節し、少量の場合は鉄板の半分だけ温める等工夫をする。
- 5 火力調節はコックの上についている火力調節ダイヤルで空気の量を調節して行う。
- 6 調理が終了したらガスの元栓を止め、鉄板の上に残ったカスが焦げ付かないうちに軽く掃除しておく。
- 7 片付けの際は、鉄板を外し、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。

鉄板が大変重いので運搬の際は充分お気をつけ下さい。
ガスの取扱いには事故のないよう充分ご注意下さい。