



10mm鉄板の遠赤外線効果で

厚切り肉でも失敗しない！

鋳物職人が手掛ける

匠の
鉄板

- 炭火やコンロ等の熱源の上で加熱し、肉や野菜等の食材を焼いて調理するための調理器具です。



両面使用できるダブルフェース（WF）仕様

波目面

フラット面



波目の溝に沿って余分な油を
落としてくれるため、肉料理に最適

全面に満遍なく
火を通すことができるので、炒め物に最適

- 両面使用可
波目面とフラット面の両方を焼き面として利用できます。
- 優れた蓄熱性と均一な加熱
鋳鉄製で厚さが10mmあるため、熱をしっかりと蓄えて食材を均一に加熱でき、焼きムラが少ないです。食材を置いてもプレートの温度が下がりにくく、とろ火や余熱で調理できます。
- 遠赤外線効果
鋳鉄は遠赤外線を放出するため、食材の内部までじっくりと火を通します。外側はこんがり、内側はふっくらジューシーに仕上げます。



厚さ max 10mm

シーズニング済み

対応熱源：直火、カセットコンロ、ガスコンロ

- ノンスティック効果
本体はシーズニング済みのため、すぐにご使用可能です。使用を重ねて適切に手入れすることでプレート表面に油がなじみ、より焦げつきにくくなります。
- 安定感と高い耐久性
重量があるため、調理中にプレートがずれにくく安定して使用可能です。熱による変形が少なく、長期間の使用でも歪みが発生しにくいです。

品番	質量 (kg)
CLGGP-WF-10	3.1

● 材質・仕上げ



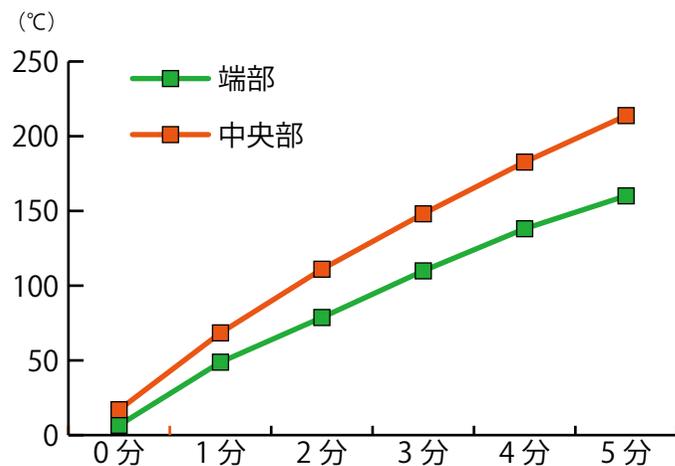
	CLGGP
本体	鑄鉄 表面処理：シーズニング
リフター	ステンレス
手提げ袋	コットン



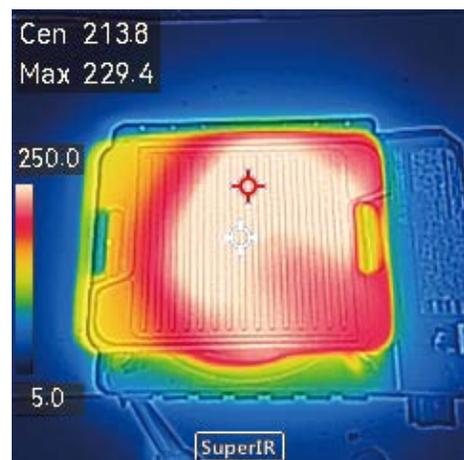
テクニカル・インフォメーション

● 加熱・保温時の温度変化

中火～強火で加熱時の温度変化

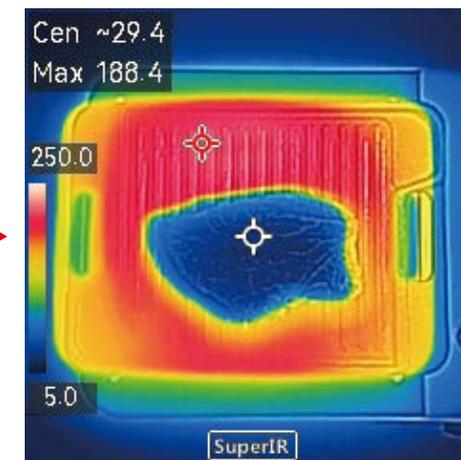


5分後の温度分布

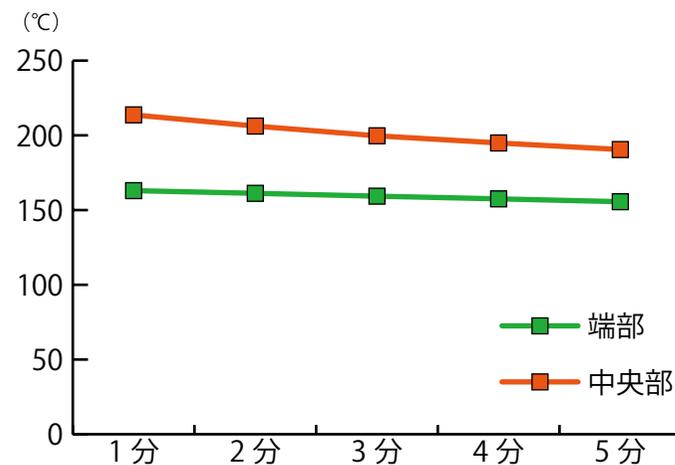


● 食材投入前後・消火後の温度変化

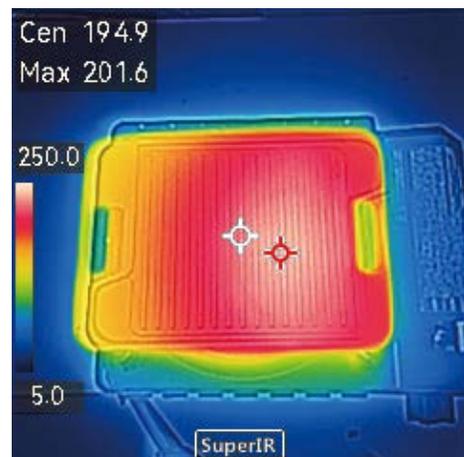
食材投入前後の温度変化



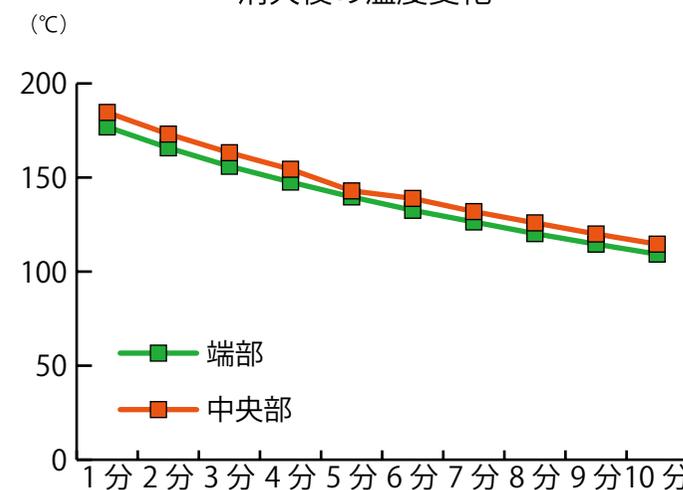
とろ火で保温時の温度変化



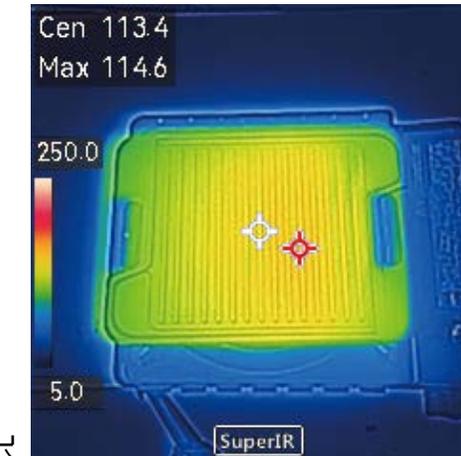
5分後の温度分布



消火後の温度変化



10分後の温度分布



⚠ 使用上の注意**● 一般**

- 本商品は調理用の鉄板です。本来の用途以外の目的で使用しないでください。
- 子供の手の届かない場所でご使用・保管してください。
- 重量物のため落としてケガをしたり、商品や床などを破損したりする恐れがありますので取扱いには十分ご注意ください。
- 設置面を傷つける恐れがあるため、テーブルには直接置かないでください。また設置の際は静かに置き、引きずらない様にご注意ください。
- 鋳物は製造工程上、仕上げ痕・小さな凹凸・偏肉・溶かした鉄の流れ模様が発生します。あらかじめご了承ください。

● 使用前の注意事項

- 本商品はシーズニングにより油膜を形成しています。はじめてご使用になる際は、洗剤を使わずにお湯または水で洗い流してからご使用ください。
- 熱源としてカセットコンロを使用する場合は、グリルプレートがガスボンベ収納部に覆いかぶさらないように設置してください。輻射熱によりガスボンベの内圧が上昇し、爆発の危険があります。
- 可燃物の近くで使用しないでください。火災の原因になります。
- 長期間使用していなかった場合、使用を再開する際は製品にヒビ割れや欠け等の異常がないことを確認してください。異常が見つかった際はご使用を中止してください。

● 使用中の注意事項

- 急な加熱や冷却は行わないでください。熱衝撃により商品の破損や蒸気による火傷の恐れがあります。
- 鋳鉄は蓄熱性が高く、加熱すると高温になります。180～200℃に加熱後は、とろ火にして少量の食用油をひいてから食材を調理してください。グリルプレートの温度が220℃を超えて高温になると、油はねの増加や、油煙の発生につながります。
- ご使用の際は、ハンドリフターや皮手袋などを利用し、火傷には十分に注意して取り扱ってください。また、子供が触れないよう十分ご注意ください。
- 油溜まりに溜まった油脂はオーバーフローする前に、クッキングペーパー等で吸い取ってください。

● 使用後及び保管時の注意事項

- 使用後は洗剤を使わずにお湯または水で汚れを洗い流し、水分を拭き取り、通気性の良い場所で十分に乾燥させてから保管してください。汚れや水分の残留、高温多湿環境下での保管は発錆の原因になります。
- 長期間使用しない場合は、食用油を塗布して保管してください。
- 取り出す際に落下してケガをする恐れがあるため、高所には保管はしないでください。
- 廃棄の際は、各自治体の定めるルールに従って、正しく分別してください。

● 器具の改造に関する注意事項

重大な事故につながる恐れがあるため、商品を改造した状態での使用は絶対に行わないでください。

● ステーキの焼き方事例とグリルプレートの温度の確認方法

ステーキの調理事例と、水滴を用いたグリルプレートの温度の確認方法は「グリルプレートWF10」をご参照ください。