

<富士山熔岩石の取り扱いについて>

① はじめてご使用になる前に

- ・石をタワシ等で流し洗いをして下さい。
洗剤は、使用しないで下さい。吸水性があるので、泡を吸い込んでしまいます。
- ・石に水をかけて、水が沸騰する程度まで加熱した後、シンク等にぬるま湯を張り、その中に入れて下さい。気泡が出て汚れを出します。

② はじめて焼き物をするとき

- ・はじめの2~3回は油を少しひいて、使ってください。
石に油が馴染んだ後は、油を使わず食材の持っている油分のみで十分おいしく焼き上がります。

③ あとかたづけ

- ・石が冷めないうちに再加熱し、気泡内に残った油分などを煙が出るまで焼き、シンク等に浸け、タワシでこすって下さい。
- ・長期間使用しない時は加熱し、完全に石を乾かして保管して下さい。
再度、ご使用になる時は、はじめの順序のように流し洗いの後ご使用になって下さい。

< 注意 >

- ※ 間違って洗剤を使用して洗った時は、弱火で加熱しながら水をかけ、拭き取って下さい。泡が立たなくなるまで続けた後、シンクに浸けてタワシで洗い流して下さい。
- ※ 熔岩石は蓄熱性がありますので、火傷等に十分ご注意ください。
- ※ 石の上でナイフを使用しますと、石が削れて誤飲の可能性がありますので、あらかじめ切り分けた物を焼くようにして下さい。
- ※ 耐熱温度は 200℃~250℃
- ※ 衝撃による「ヒビ」「割れ」等が発生する事があります。取り扱いには注意して下さい。

< 特徴 >

熔岩石は温熱効果が長時間持続し冷めにくいという特徴があります。

高熱の熔岩石には遠赤外線効果が発生、お肉に熱を均一に通し、

おいしく柔らかく仕上がります。

熔岩石は余分な油・水分をよく吸収する特徴がある為、ヘルシーにお肉を頂けます。