

LUCE

3.2mm



差込口が2か所

取っ手の差込口が2か所あり縦でも横でもご使用になれます。

厚み3.2mm

鉄板厚み：3.2mm
重量：715g
サイズ：220×130mm
取手重量：96g

焦げ落とし

取手部分にオリジナル加工しており焦げ落としとしてもご使用になれます。

収納はコンパクトに

持ち運びする時は差し込み口に取り手を入れてコンパクトにできます。

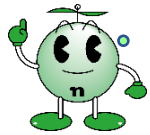
シーズニング後は鉄板が味わいのある色へ変化いたします。

※ご使用前にシーズニングをして下さい。
※鉄板を火にかける時は取手を外してください。

OKANETSU

〒704-8161 岡山市東区九幡1119-1
TEL: 086-948-5962





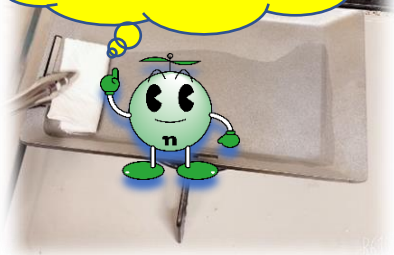
僕、**ネッツ君**！！ 僕がシーズニングの
手順説明するよ！



特殊表面処理を施している為、処理面を中性洗剤とタワシでしっかり洗う

水洗いし洗剤を落とし
一度火にかけ水分を蒸発させる

必ず🔥を止めてから
油を塗ってください



食用油を全体に塗り込み 煙が出るまでしっかり焼く **（鉄板は熱くなっているので油を塗る時は火傷に注意！）**



食用油を塗る→焼く工程を 2～3回 繰り返した後 鉄臭さを取る為、クズ野菜を炒める



一度水に漬けるか、鉄板が冷めた状態で特殊加工した**赤丸部**で焦げを落とし最後に薄く油を塗ったら完成～
レバーをプレートに取付けたまま料理するとレバーが熱くなり火傷するので注意してください

保管する場合は新聞紙などに包んで保管してください！



TMC