

# ☆クレープ焼き機

φ360mmプロパン仕様

{クレープ焼き機レンタル}

## ☆セット内容

- プロパン仕様クレープ焼き機（鉄板直径約360mm）・・・1台
- トンボ・・・1本
- パレット・・・1本
- 囲い・・・1台
- 幕・・・1枚

※お客様で御用意いただくもの・・・プロパンガス(ホース付)

## ☆使用方法





- ①コックを全開にして点火して下さい。
- ②一番最初だけ鉄板には油をつけずに10～15分焼きます。
- ③次に油を端から端まで薄く塗って下さい。
- ④煙が出ましたら油を焦がさないようにして、再度油を塗ります。
- ⑤これを4～5回繰り返して油を塗ります。
- ⑥被膜が張りましたら、初めて生地を入れて焼いて下さい。

※油を焦がさないで下さい。生地 of 焦げの原因になります。  
※鉄板が焦げたらきれいに拭き取って下さい。

## ☆ガスの調整 (炎の調整が大事なポイントです！)

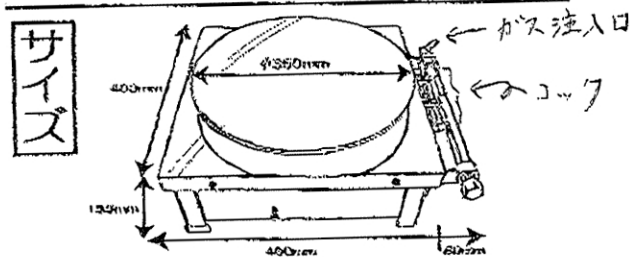
火をつけたとき、炎の先が蒼くなるようにレギュレーター of 空気調整をして下さい。

※御使用済みしたら、汚水を  
取って頂ける様、御協力御願ひ致します。

※このセットには、 トンボ、  
 パレット、 囲い、 タイトル幕  
が付きます。

プロパンガスはお客様でご用意下さい。

※あらかじめ、練習を  
されることをお薦め  
致します。



○御利用ありがとうございました。