



ZK-10 岩谷  
— 烧烤烹饪海鲜、肉类、干鱼、年糕、蔬菜等均可 —

岩谷  
烧烤盘



# Iwatani 岩谷 烧烤盘

岩谷便携炉专用

含2个烧烤网

— 烧烤烹饪海鲜、肉类、干鱼、年糕、蔬菜等均可 —

網焼きプレート カセットこんろで七輪焼きの味わい

ZK-10

海鮮焼きに 烧肉に 干物に お餅に

通过烧烤盘中央辐射出的辐射热和来自托盘的水蒸气，烤出既香滑柔软又味道鲜美的食物。

(便携炉另售)

# Iwatani 岩谷 烧烤盘

岩谷便携炉专用

含2个烧烤网

— 烧烤烹饪海鲜、肉类、干鱼、年糕、蔬菜等均可 —

網焼きプレート カセットこんろで七輪焼きの味わい

ZK-10

岩谷便携炉专用

— 烧烤烹饪海鲜、肉类、干鱼、年糕、蔬菜等均可 —

警告 如忽视该标示而错误使用时，可能导致使用者伤亡。

注意 如忽视该标示而错误使用时，可能导致使用者受伤或物品的损坏。

**警告**

- 请勿干烧，可能会造成搪瓷脱落或起皱。
- 使用前托盘里必须加入80%左右（约350毫升）的水！如托盘里不加水使用，会因烧烤盘发热量过高，导致烧烤盘、便携炉及桌面等损坏。故使用中托盘应及时加水，防止煮干！
- 加热过程中或刚使用完的烧烤盘的温度会更高，应采取相应措施，如戴上防护手套等防止烫伤。切勿让孩童触摸炙热的烧烤盘。
- 切勿在取暖炉上使用烧烤盘。否者会有坠落或因烧烤盘过热而发生烫伤的危险。

**注意**

- 请确认烧烤盘的正反面（有4个卡槽的朝下），放置时，请将烤盘底部卡槽对准便携炉支架，确保稳固后再使用。
- 使用前，请确认烤盘是否会生锈摇晃，以及是否有龟裂等不良情况，以免导致烤盘跌落、烫伤等事故发生。
- 烧烤油脂较多的肉类、鱼类时，油脂滴落到火焰上会造成火焰变大，使用时请注意。
- 请勿在炙热的烤盘上浇冷水等，急剧的温度变化会造成烤盘变形、搪瓷脱落或起皱。

**其它注意事项**

- 初次使用时，应确认烧烤盘是否有裂纹等质量问题。
- 初次使用前，请先将烧烤盘清洗干净。
- 使用完后，应使用刷子等用具将烧烤盘及烧烤网上的残汁刷洗干净。
- 使用完后，用洗涤剂清洗干净并擦干水分后，存放在湿度较低的地方保管。
- 移动烧烤盘时，应戴上防护手套，以防烫伤。
- 如果使用火力微弱的便携炉，烧烤时间可能会较长。

通过烧烤盘中央辐射出的辐射热和来自托盘的水蒸气，烤出既香滑柔软又味道鲜美的食物。

保留备用

使用前托盘里必须加入约350毫升的水  
※ 便携炉另售

含2个烧烤网

安全设计 锅底卡槽设计，稳定安全

Iwatani 岩谷气具(珠海)有限公司

产品规格
品名 岩谷烧烤盘
型号 ZK-10
材质 烧烤网: 钢线镀铬 托盘: SPP+搪瓷
尺寸 290mm(直径) × 66mm(高)
重量 1.1kg
执行标准 Q/IWA 5-2021

生产检验日期: 6/935976/170126 > QC 合格

本品为岩谷便携产品专用  
请不要用于以下炉具  
● 双分火器系列  
● 双排出火方形分火器系列  
● 迷你炉、中型炉系列

地址: 珠海市国家高新技术产业开发区金鼎北沙河头排92号  
电话: 0756-3383200 网址: www.iwatani-zhuhai.com  
销售热线: 上海021-62828852 广州020-87658885  
传真: 0756-3383210 售后热线: 0756-3383380

# Iwatani 岩谷 烧烤盘

岩谷便携炉专用

含2个烧烤网

— 烧烤烹饪海鲜、肉类、干鱼、年糕、蔬菜等均可 —

海鮮焼きに 烧肉に 干物に

お餅に バーベキューに 野菜焼きに