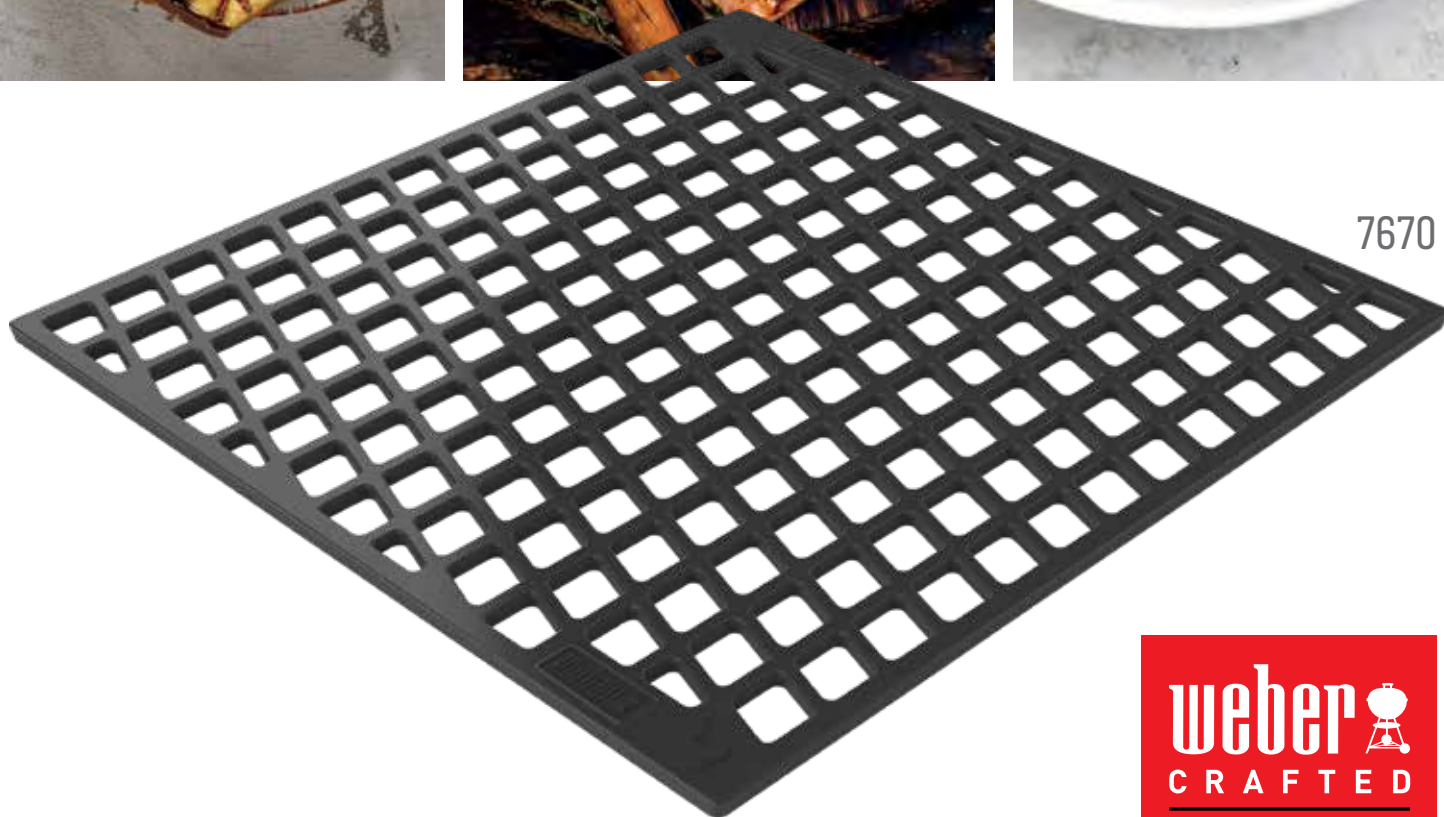




7670





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN | English3

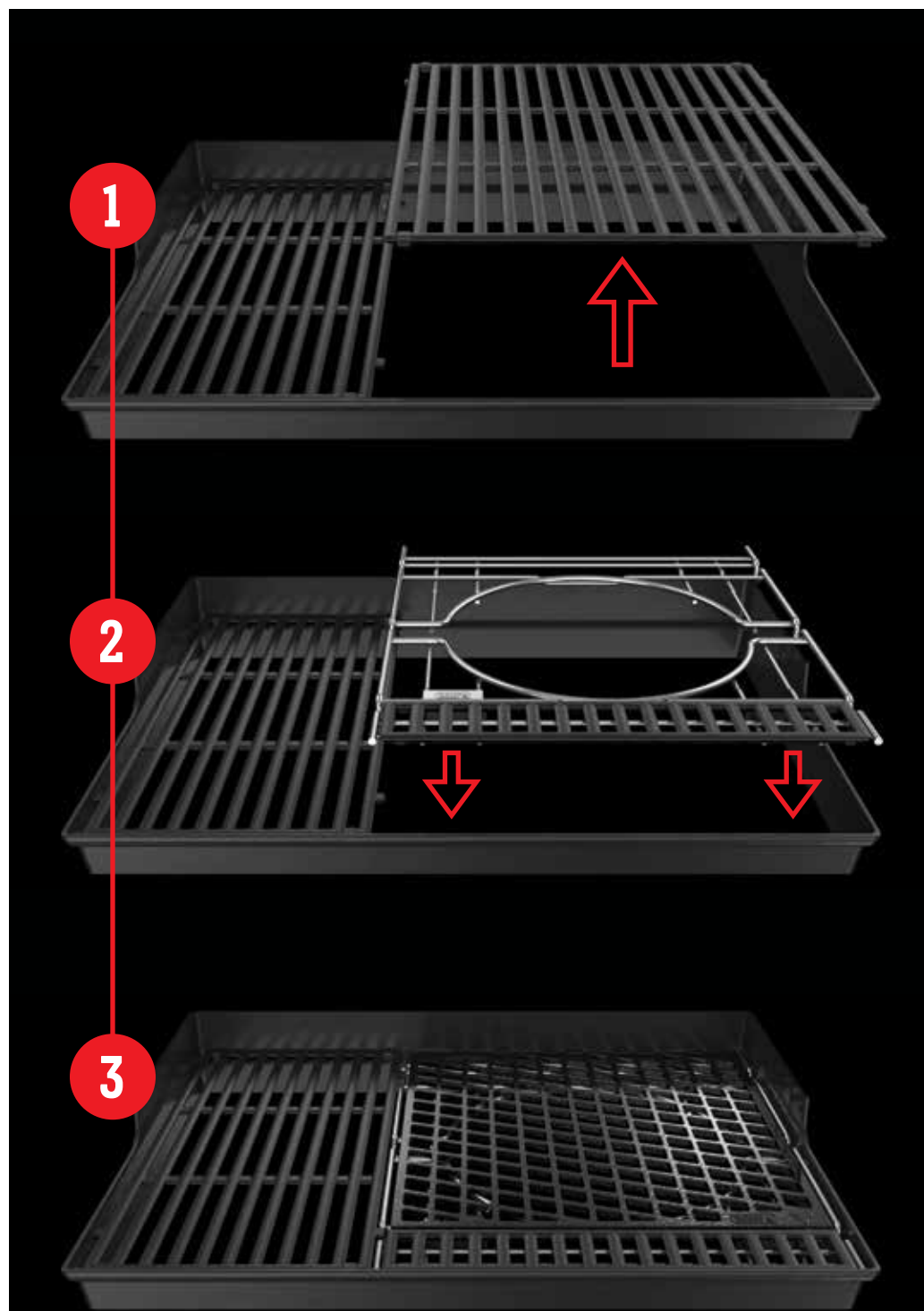
ES | Español.....5

FR | Français.....7

CN | 中文.....9

JA | 日本語.....11

KO | 한국어13



SAFETY

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your WEBER grill owner's guide.

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant grill mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

⚠ WARNING: Do not use your WEBER CRAFTED accessory on your side burner.

⚠ WARNING: Never submerge your WEBER CRAFTED accessory in water when it is hot. Thermal shock can cause damage your accessory.

⚠ WARNING: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on WEBER CRAFTED accessory, cooking grates or brush.

⚠ CAUTION: Do not set your WEBER CRAFTED accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Thank you for taking the first step in your outdoor kitchen discovery! The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection allows you to spend more time outside, cooking food never thought possible on your grill.

Dual-Sided Sear Grate - Food for Thought

Your Dual-Sided Sear Grate is specially engineered so you can grill flavorful steaks and chicken on one side and more delicate foods like seafood and veggies on the other, all with restaurant-quality sear marks.

Explore a few of these dishes with your Dual-Sided Sear Grate:

- New York Strip Steaks for the family - fits up to six
- Savory swordfish or mahi-mahi
- Juicy seared pork chops with roasted corn
- Delicious grilled peaches, pineapple, or watermelon

Continue to the next page for use & care guidance »

We cannot wait to hear about your new grilling adventures!

Check out the rest of the WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection on weber.com.

Before-You-Grill Checklist

- ✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Make sure that your Dual-Sided Sear Grate is clean and ready to go.

Grilling Instructions

Once the WEBER CRAFTED Grates and Frame are installed:

1. Remove the cooking grate **(A)** and place the Dual-Sided Sear Grate within the WEBER CRAFTED Frame **(B)**.*
2. Place Spacer between the Dual-Sided Sear Grate and front of the cookbox **(C)**.
3. Preheat your grill for **approximately 10-15 minutes** with Dual-Sided Sear Grate in place.
4. While the grill is preheating, oil and season your food according to its recipe.
5. Add your food and continue with the recipe.

*For WEBER smart grills, avoid contact with the temperature probe in the back of the cookbox.

Caring for Your Dual-Sided Sear Grate

- Use a grill brush to clean before or after each use.
- The Dual-Sided Sear Grate is dishwasher safe, however handwashing using a mild detergent is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.

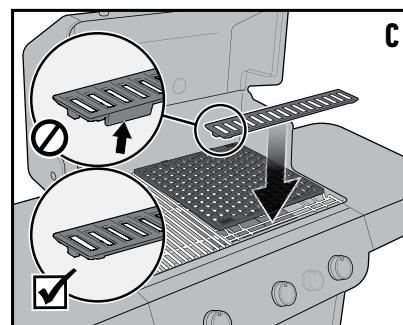
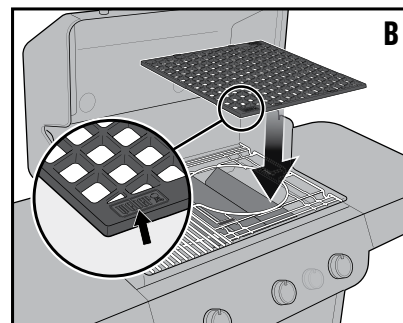
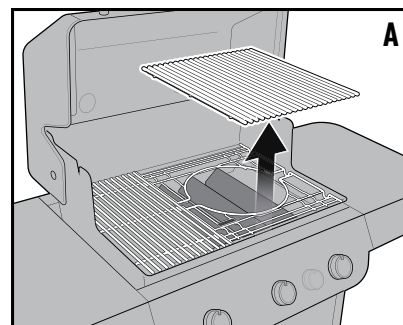
Tips For Deep Cleaning

Over time your Dual-Sided Sear Grate may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Dual-Sided Sear Grate as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Dual-Sided Sear Grate. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.



SEGURIDAD

Respete todas las indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene la guía del propietario de su asador WEBER.

⚠ ADVERTENCIA: Use siempre guantes para asar resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular un accesorio si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No use su accesorio WEBER CRAFTED en el quemador lateral.

⚠ ADVERTENCIA: No sumerja su accesorio WEBER CRAFTED en agua si está caliente. El choque térmico puede dañarlo.

⚠ ADVERTENCIA: Revise periódicamente si sus cepillos para parrillas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya el cepillo si encuentra cerdas desprendidas en el accesorio WEBER CRAFTED, en las parrillas de cocción o en los cepillos.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque su accesorio WEBER CRAFTED sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Ignorar estas indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones que tengan como resultado daños materiales.

Colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

¡Felicidades por dar el primer paso para descubrir nuevos territorios de la cocina al aire libre! La colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection le permite pasar más tiempo en el exterior, cocinando en su asador como jamás habría imaginado.

Parrilla para sellar de doble cara: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

La parrilla para sellar de doble cara está diseñada especialmente para asar succulentas piezas de carne o pollo en un lado y alimentos más delicados, como mariscos o verduras, en el otro, sellados a la perfección con calidad de restaurante.

Anímese a preparar algunos de estos platos con su parrilla para sellar de doble cara:

- New York Steaks para la familia (espacio para seis)
- Sabroso pez espada o dorado
- Jugosas chuletas de cerdo a la parrilla con elote asado
- Deliciosos duraznos, piña o sandía a la parrilla

Consulte las recomendaciones de uso y cuidados en la página siguiente »

¡Ya queremos conocer sus nuevas aventuras culinarias a la parrilla!

Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection en weber.com.

Revisiones por efectuar antes de cocinar

- ✓ Asegúrese de contar con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com.
- ✓ Asegúrese de que su parrilla para sellar de doble cara esté limpia y lista para usar.

Instrucciones para cocinar

Con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED instalados:

1. Extraiga la parrilla de cocción **(A)** y coloque la parrilla para sellar de doble cara dentro del marco WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Coloque el separador entre la parrilla para sellar de doble cara y la parte delantera de la caja de cocción **(C)**.
3. Precaliente el asador **unos 10-15 minutos** con la parrilla para sellar de doble cara en su lugar.
4. Mientras se precalienta el asador, unte con aceite y sazone los alimentos según la receta elegida.
5. Coloque los alimentos y proceda con la preparación.

*Si está usando un asador inteligente WEBER, evite el contacto con la sonda de temperatura en la parte trasera de la caja de cocción.

Cuidado de la parrilla para sellar de doble cara

- Use un cepillo para parrillas para limpiarla antes o después de cada uso.
- La parrilla para sellar de doble cara es apta para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarla a mano con un detergente suave para prolongar la vida útil del producto.
- Séquela bien antes de guardarla.

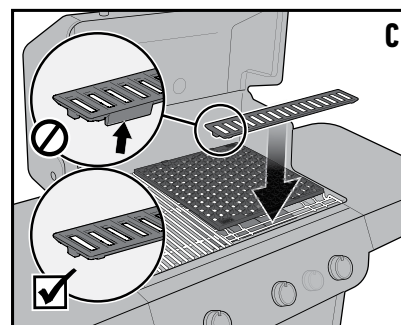
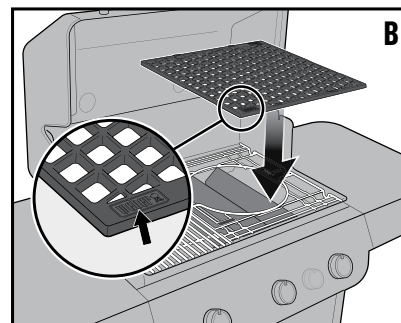
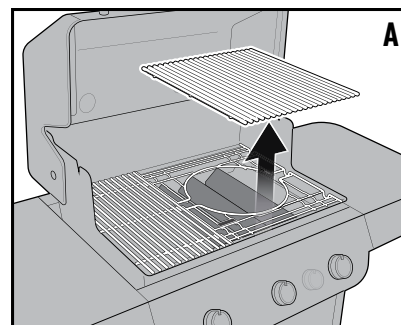
Consejos para una limpieza profunda

Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su parrilla para sellar de doble cara. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos de la parrilla para sellar de doble cara.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta a la parrilla para sellar de doble cara. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirla por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y limpie con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Enjuague y seque.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiarla. Cuando deje de burbujear, retírela con un cepillo y enjuague.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com.



SÉCURITÉ

Suivez toutes les consignes des mentions **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** du manuel du propriétaire de votre barbecue Weber.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Portez toujours des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur) lorsque vous manipulez un accessoire chaud.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas l'ustensile **WEBER CRAFTED** sur le brûleur latéral.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne plongez jamais l'ustensile **WEBER CRAFTED** dans l'eau lorsqu'il est encore chaud. Les chocs thermiques peuvent endommager l'ustensile.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Vérifiez régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous détectez des brins sur l'ustensile **WEBER CRAFTED**, les grilles de cuisson ou la brosse.

⚠ **ATTENTION** : Ne placez pas l'ustensile **WEBER CRAFTED** sur une surface combustible, du verre ou une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.

Le non-respect des mentions **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** peut causer des blessures graves, un incendie ou une explosion qui entraînerait des dommages matériels.

La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Félicitations pour votre premier pas dans la découverte de votre cuisine extérieure! La collection Cuisine extérieure **WEBER CRAFTED** vous permet de cuisiner des aliments inattendus à l'extérieur sur votre barbecue.

Grille de saisie double face - Un monde de possibilités

La grille de saisie double face est spécialement conçue pour vous permettre de griller des steaks et du poulet savoureux d'un côté et des aliments plus délicats comme des fruits de mer et des légumes de l'autre, le tout avec des marques de saisie comme au restaurant.

Explorez quelques-uns de ces plats avec la grille de saisie double face :

- Steaks de contre-filet pour la famille - peut en cuire jusqu'à six à la fois
- Espadon ou mahi-mahi savoureux.
- Côtelettes de porc saisies et juteuses avec du maïs grillé.
- Délicieux ananas, pêches ou melon d'eau grillés.

Continuez à la page suivante pour des conseils d'utilisation et d'entretien »

Nous avons hâte d'entendre parler de vos nouvelles aventures de grillades!

Découvrez tous les ustensiles de la collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED sur le site weber.com.

Avant de commencer votre barbecue

- ✓ Vérifiez que vous avez les grilles et le cadre adaptateur **WEBER CRAFTED**. Ceux-ci peuvent être achetés séparément sur le site weber.com.
- ✓ Assurez-vous que la grille de saisie double face est propre et prête à l'emploi.

Instructions de cuisson au barbecue

Une fois la grille et le cadre adaptateur **WEBER CRAFTED** installés :

1. Retirez la grille de cuisson **(A)** et placez la grille de saisie double face sur le cadre **WEBER CRAFTED (B)**.*
2. Placez la plaque d'espacement entre la grille de saisie double face et l'avant de la cuve de cuisson **(C)**.
3. Préchauffez le barbecue pendant **environ 10 à 15 minutes** avec la grille de saisie double face en place.
4. Pendant que le barbecue préchauffe, huilez et assaisonnez vos aliments selon la recette choisie.
5. Ajoutez vos aliments et continuez la recette.

*Pour les barbecues connectés **WEBER**, évitez tout contact avec la sonde de température située à l'arrière de la cuve de cuisson.

Entretien de la grille de saisie double face

- Nettoyez la grille à l'aide d'une brosse pour barbecue avant et après chaque utilisation.
- La grille de saisie double face va au lave-vaisselle. Il est cependant recommandé de la nettoyer à la main avec un détergent doux pour prolonger sa durée de vie.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

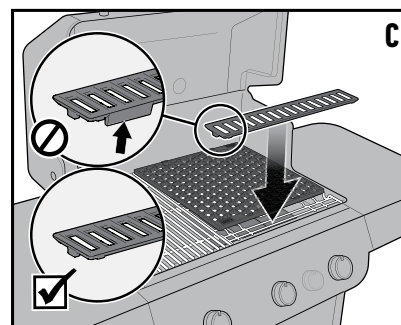
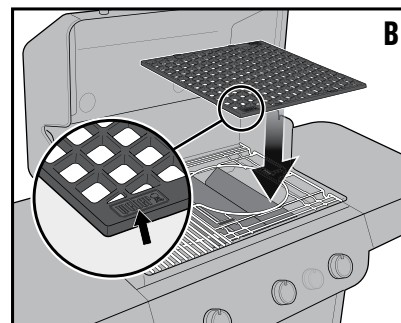
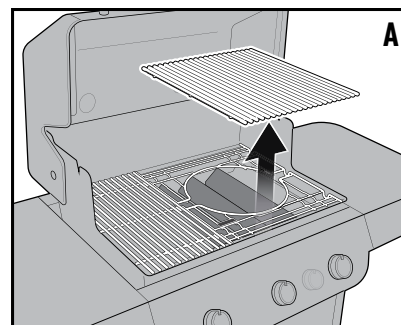
Conseils pour le nettoyage en profondeur

Au fil du temps, la grille de saisie double face peut accumuler des résidus d'aliments. Voici une méthode efficace pour les enlever :

1. Enlevez autant de résidus d'aliments que possible de la grille de saisie double face.
2. Mélangez trois parts de bicarbonate de soude avec une part d'eau. Une pâte se formera.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la grille de saisie double face. La pâte doit être d'une épaisseur suffisante pour recouvrir complètement la grille.
4. Laissez agir le mélange pendant quelques heures ou toute la nuit. Ajoutez plus de bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

REMARQUE : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Une fois que la réaction de pétilllement commence à s'estomper, continuez à frotter et à rincer.

Si vous avez des questions, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur le site www.weber.com.



安全

使用时, 请遵守 WEBER 烤炉用户指南中的所有警告事项和注意事项。

△警告事项: 使用热的配件时, 务必佩戴连指或分指的隔热烧烤手套 (需符合 EN 407 标准, 热接触 2 级或以上)。

△警告事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件用于侧燃烧器上。

△警告事项: 切勿将热的 WEBER CRAFTED 配件浸入水中。温度骤变会损伤配件。

△警告事项: 应定期检查烤架刷是否有刷毛松动或者过度磨损的迹象。如果发现 WEBER CRAFTED 配件、烤架或烧烤刷上有脱落的刷毛, 请更换刷子。

△注意事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件置于易燃表面、玻璃或受热可能损坏的表面上。

未遵循本使用说明中的警告事项和注意事项可能导致严重的人身伤害, 或者可能导致起火或爆炸, 造成财产损失。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

祝贺您迈出户外厨房探索的第一步! WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection 让您更愿意待在户外, 做出意料之外的烧烤美食。

双面炙烤架 - 回味无穷

双面炙烤架经过独特设计, 一面用于烹饪香味四溢的牛排和鸡肉, 另一面用于烹饪更精细的食物, 例如海鲜和蔬菜, 烤出可媲美餐馆的烤痕。

使用双面炙烤架解锁以下美味:

- 全家人享用的纽约客牛排——一次可烤六块
- 美味可口的箭鱼或鲱鳕鱼
- 鲜嫩多汁的烤猪排搭配烤玉米
- 鲜美的烤桃子、菠萝或西瓜

[前往下一页, 了解使用和保养指南 »](#)

我们迫不及待想要听听您最新的烧烤趣事了!

**前往 weber.com, 深入了解
WEBER CRAFTED
Outdoor Kitchen Collection。**

烤前准备清单

- ✓ 确认您拥有 **WEBER CRAFTED 烤架和 Frame**。它们可以从 weber.com 上单独购买。
- ✓ 确定双面炙烤架干净，可以随时使用。

烧烤说明

WEBER CRAFTED 烤架和 Frame 安装完成后：

1. 取下烤篦 **(A)**，将双面炙烤架放入 WEBER CRAFTED Frame 中 **(B)**。*
2. 将 Spacer 放在双面炙烤架和烹饪箱正面之间 **(C)**。
3. 安装好双面炙烤架后，预热烤炉大约 **10-15 分钟**。
4. 在烤炉预热期间，按照食谱给食物刷油和调味。
5. 放入食物，按照食谱烧烤。

*如使用 Weber Smart 烤炉，要避免温度探针接触烹饪箱背面。

双面炙烤架的保养

- 每次使用前后，使用烧烤清洁刷清洁。
- 双面炙烤架可以放入洗碗机清洗，但建议使用温和的清洁剂手洗，以延长产品寿命。
- 彻底晾干之后收藏。

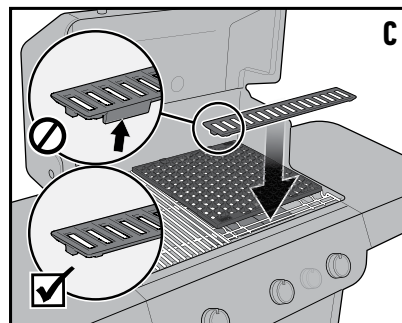
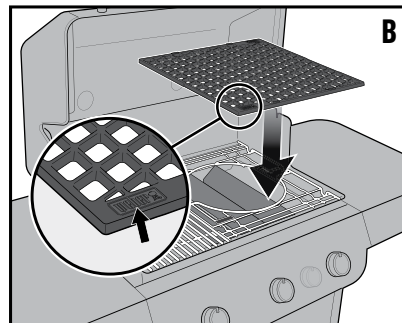
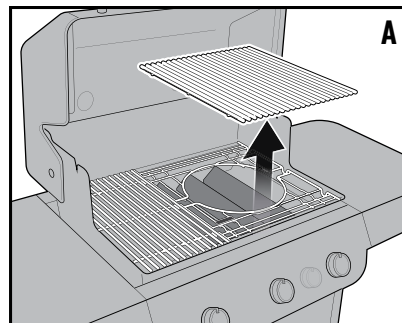
深层清洁建议：

用久了之后，双面炙烤架可能堆积食物残渣。以下是有效去除方法：

1. 尽可能多地去掉双面炙烤架上的食物残渣。
2. 混合三份小苏打和一份水。形成糊状。
3. 将糊状物厚厚地涂抹在双面炙烤架上。厚度应足以完全覆盖炙烤架。
4. 静置几个小时或者过夜。继续加入小苏打，用非磨蚀性尼龙刷或海绵刷洗。
5. 冲洗干净，晾干。

注意：如果还有顽固残留，清洁之前在糊状物上倒一些醋。停止起泡后，继续刷洗，然后冲洗干净。

如果您有任何问题，请使用我们网站上的联系信息联系所在地区的客户服务代表。登录 weber.com。



安全性

WEBER グリル取扱説明書に記載の「警告」および「注意」の各項目に従ってください。

⚠ **警告：** 高温になったアクセサリーに触る際は、耐熱性のバーベキューミットやオーブングローブ（EN407接触熱規格レベル2以上に適合するもの）を使用してください。

⚠ **警告：** WEBER CRAFTED アクセサリーをサイドバーナーに載せて使用しないでください。

⚠ **警告：** WEBER CRAFTED アクセサリーが高温のうちは決して水に浸けないでください。熱衝撃によりアクセサリーが損傷する場合があります。

⚠ **警告：** グリルブラシに抜けそうなワイヤーや過度の摩耗がないかどうかこまめに点検してください。Weberの正規アクセサリーや調理用焼き網、またはブラシの毛が付着していたら、ブラシを交換してください。

⚠ **注意：** WEBER CRAFTED アクセサリーは可燃性の台の上やガラス、または熱に弱い台の上に載せないでください。

上記の「警告」および「注意」の各項目が守られない場合は、大怪我、あるいは器物の損壊を引き起こす火災または爆発の原因となる恐れがあります。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

アウトドアキッチンの旅への第一歩、おめでとうございます。
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection をお使いいただくことにより、アウトドアで過ごす時間が増え、これまでグリルでは無理だと思っていた料理もお作りいただけるようになります。

両側炙り用焼き網 - アイデアがいっぱい

両側炙り用焼き網は、片側でおいしいステーキやチキンを焼き、もう片側でシーフードや野菜などをレストランのような焼き目をつけて焼くためのものです。

両側炙り用焼き網を使ったレシピをいくつかご紹介します。

- ニューヨークストリップステーキ（家族向け、最大6人分）
- 塩味が効いたメカジキまたはマヒマヒ
- 肉汁あふれる炙りポークチョップ、焼きとうもろこし添え
- おいしいグリルドピーチ / パイナップル / スイカ

次のページで用途&お手入れの方法について見る »

みなさまのグリルアドベンチャーをお聞かせください。

**WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
の詳細はweber.comでご確認ください。**

グリルをお楽しみいただく 前のチェックリスト

- ✓WEBER CRAFTED 焼き網&フ
レームをお持ちですか？ こちら
は、weber.comで別途お買い求
めいただけます。
- ✓両側炙り用焼き網は清潔で使え
る状態にありますか？

グリル調理の手順

WEBER CRAFTED 焼き網&フ
レームをセットします。

1. 焼き網 (A) を取り外し、WEBER CRAFTED フレーム (B) 内に両側炙り用焼き網をセットします。*
2. 両側炙り用焼き網と調理ボックスの前面の間にスペーサーを入れます (C)。
3. 両側炙り用焼き網をセットした状態でグリルを約10～15分間予熱します。
4. グリルを予熱している間に、レシピに従って食材に油を塗り、調味料をまぶします。
5. 食材をグリルに載せ、レシピに従って調理を続けます。

*WEBER スマートグリルでは、調理ボックスの背面と温度プローブが接触しないように気をつけてください。

両側炙り用焼き網のお手入れ方法

- 使用前・使用後にはブラシで焼き網をお掃除します。
- 両側炙り用焼き網は食器洗い機でも洗えますが、長く製品をお使いいただくために、中性洗剤で手洗いすることをおすすめします。
- しっかりと乾かしてから保管してください。

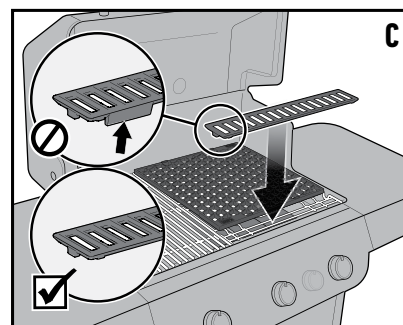
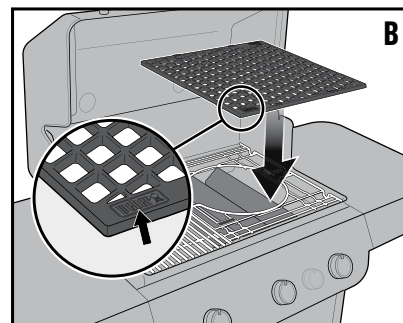
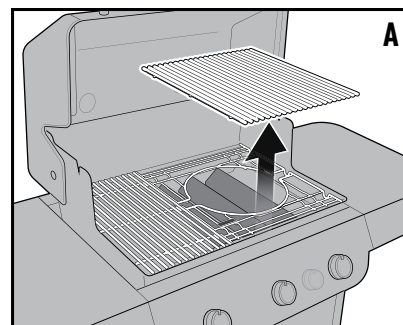
ディープクリーニングに関するアドバイス

両側炙り用焼き網は使用回数を重ねるうちに食べ物のカスがこびりつくことがあります。この場合、次の方法でカスを効果的に取り除くことができます。

1. 両側炙り用焼き網にこびりついたカスをできるだけ取り除きます。
2. 重曹と水を3:1の割合で混ぜ合わせ、ペースト状にします。
3. 両側炙り用焼き網にこのペーストをたっぷりと塗ります。焼き網にペーストを厚めにくまなく塗りつけます。
4. そのまま数時間～1晩おきます。重曹を加え、研磨剤不使用のブラシまたはスポンジでカスを擦り落とします。
5. 洗い流したら、乾かします。

注意： それでもこびりついたカスが落ちない場合は、クリーニング直前にペーストに酢を垂らしてから網に塗りつけます。小さな泡が出るのが収まったら、ブラシで擦り落とし、水で洗い流します。

ご不明な点がありましたら、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。
weber.com.にログインしてください。



안전

웨버 그릴 사용 설명서에 나와 있는 모든 경고 및 주의 문구를 읽고 준수하세요.

△ 경고: 뜨거운 액세서리를 다룰 때는 항상 내열 바베큐 장갑(EN 407 준수, 접촉 열 등급 레벨 2 이상)을 착용하세요.

△ 경고: WEBER CRAFTED 액세서리를 사이드 버너에서 사용하지 마세요.

△ 경고: WEBER CRAFTED 액세서리가 뜨거울 때 절대 물에 담그지 마세요. 열 충격으로 액세서리가 손상될 수 있습니다.

△ 경고: 그릴 브러쉬는 강모가 빠졌거나 심하게 마모되지 않았는지 정기적으로 확인해야 합니다. WEBER CRAFTED 액세서리나 조리용 석쇠, 브러쉬 등에서 빠져 나온 강모가 발견되면 브러쉬를 교체하세요.

△ 주의: 가연성 표면, 유리 또는 열에 의해 손상될 수 있는 표면에 WEBER CRAFTED 액세서리를 올려놓지 마세요.

경고 및 주의 사항을 준수하지 않으면 심각한 부상을 당하거나 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해를 볼 수 있습니다.

WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션

아웃도어 키친 컬렉션을 선택해 주셔서 감사합니다! WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션으로 야외에서 더 많은 시간을 보내며 그릴에서는 불가능하다고 생각했던 음식들을 요리해 보세요.

양면 시어링 석쇠 - 생각해 볼 만한 요리

양면 시어링 석쇠는 한 면에서 풍미있는 스테이크와 닭고기를 굽고 다른 면에서는 해산물과 야채와 같은 더 섬세한 음식을 그릴할 수 있도록 특수 설계된 제품으로, 어느 면으로 조리하든 레스토랑과 같은 퀄리티의 시어링 마크가 새겨집니다.

양면 시어링 석쇠로 다음과 같은 요리를 시도해 보세요:

- 온 가족을 위한 뉴욕 스트립 스테이크 - 최대 6인분
- 풍미 있는 황새치나 만새기
- 육즙 가득한 시어드 폭잡 & 로스티드 콘
- 맛있는 그릴드 피치, 파인애플 또는 수박

사용 및 관리 지침은 다음 페이지를 참조하세요 »

새로운 그릴 요리가 어떠셨는지 빨리 듣고 싶습니다!

weber.com에서 다른 WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션 용품도 확인해보세요.

그릴 사용 전 체크리스트

- ✓ WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임이 있어야 합니다. 석쇠와 프레임은 weber.com에서 별도로 구매하실 수 있습니다.
- ✓ 양면 시어링 석쇠가 깨끗하고 사용할 준비가 되어 있는지 확인합니다.

그릴링 설명

일단 WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임을 설치하고 나면,

1. 조리용 석쇠를 꺼내고 (A) 양면 시어링 석쇠를 WEBER CRAFTED 프레임 (B) 안쪽에 올려놓습니다.*
2. 양면 시어링 석쇠와 쿡박스 앞쪽 사이에 스페이서를 배치합니다 (C).
3. 양면 시어링 석쇠를 그대로 둔 채 그릴을 **약 10~15분 동안** 예열합니다.
4. 그릴이 예열되는 동안 레시피에 따라 식품에 오일링과 시즈닝을 합니다.
5. 요리를 엮고 레시피 대로 조리합니다.

*웨버 스마트 그릴의 경우, 쿡박스 뒤쪽에 위치한 온도 측정기에 닿지 않도록 합니다.

양면 시어링 석쇠 관리

- 사용한 후에는 항상 그릴 브러쉬로 그릴을 청소합니다.
- 양면 시어링 석쇠는 식기세척기로 세척할 수 있지만, 제품 수명을 연장하려면 중성 세제로 손 세척하는 것이 좋습니다.
- 보관하기 전에 완전히 건조합니다.

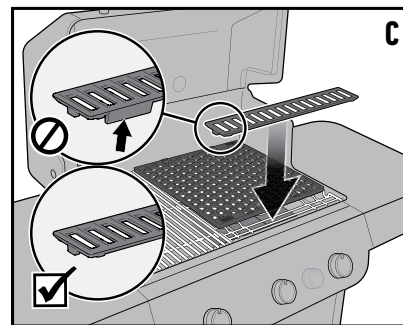
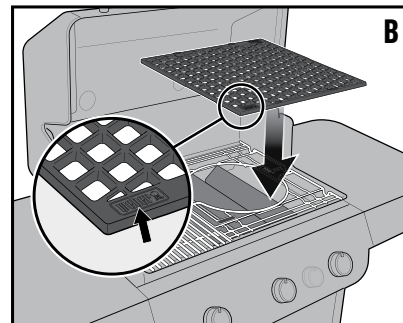
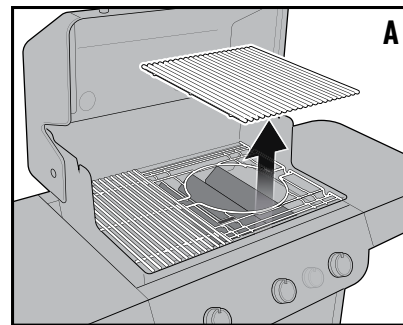
정밀 세척을 위한 팁

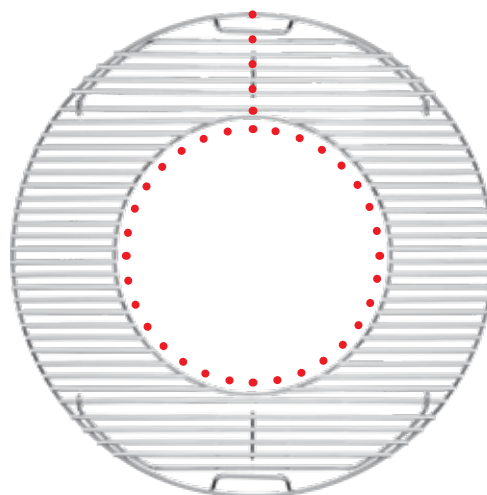
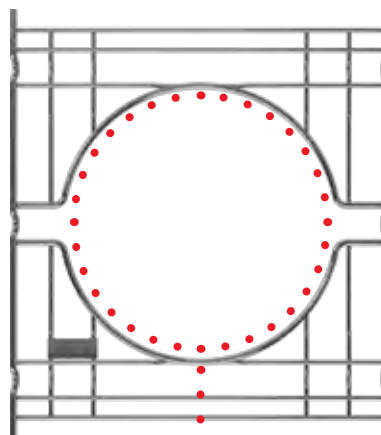
시간이 지남에 따라 양면 시어링 석쇠에 음식 찌꺼기가 쌓일 수 있습니다. 이 경우 다음과 같이 효과적으로 제거해 보세요:

1. 양면 시어링 석쇠에 붙은 음식 찌꺼기를 가능한 한 많이 제거합니다.
2. 물과 베이킹소다를 1:3 비율로 섞어, 걸죽하게 만듭니다.
3. 양면 시어링 석쇠에 이 혼합물을 넉넉히 바릅니다. 완전히 덮일 정도로 두꺼워야 합니다.
4. 이 상태로 몇 시간 또는 하룻밤 동안 그대로 둡니다. 베이킹소다를 더 뿌린 다음 비연마성 나일론 솔이나 스펀지로 문지릅니다.
5. 깨끗하게 행구고 건조합니다.

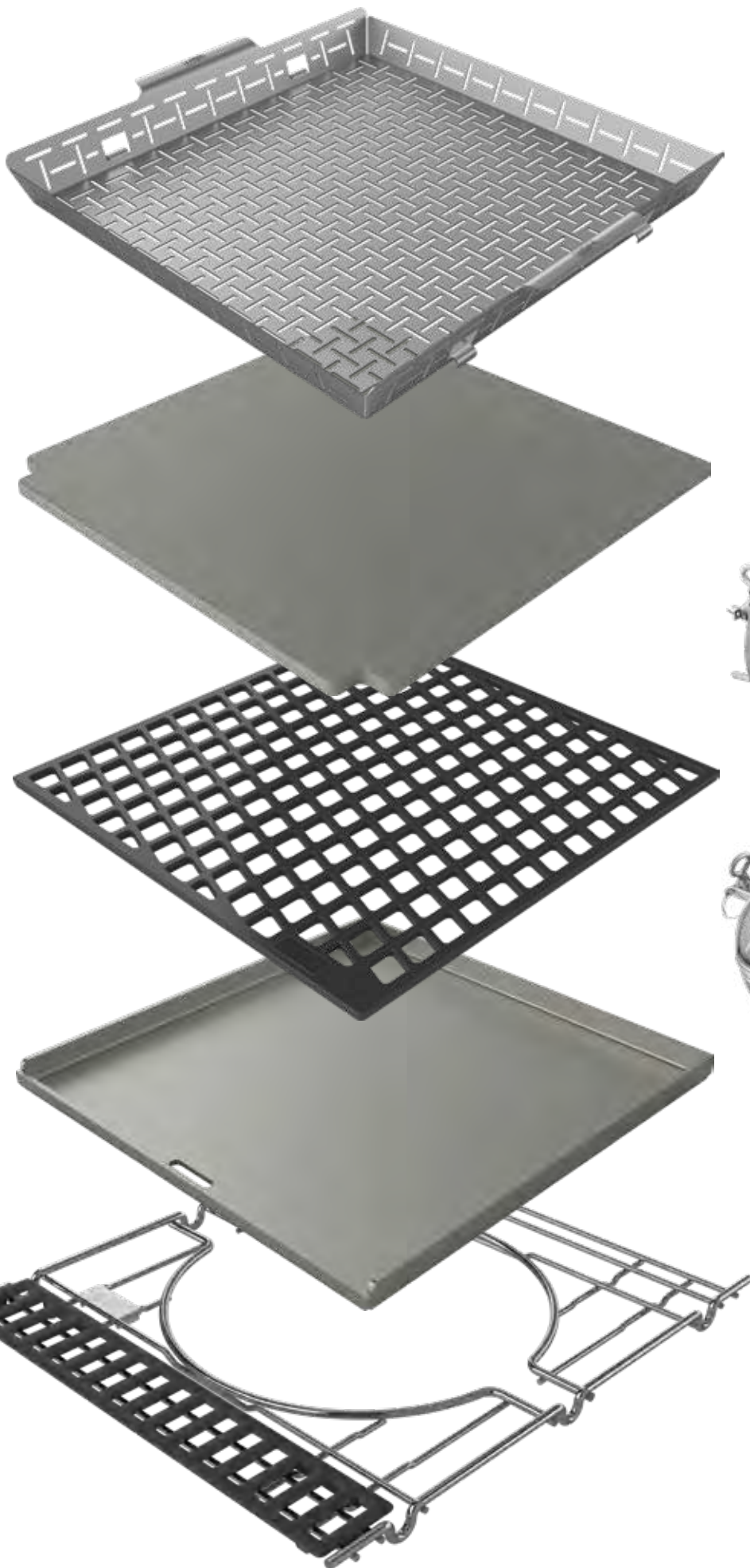
참고: 잘 떨어지지 않는 잔여물의 경우 세척 직전에 혼합물 위에 식초를 붓습니다. 거품이 사그라들면 문질러 닦고 행굽니다.

궁금하신 사항은 당사 웹사이트에 게재된 연락처 정보를 사용하여 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. www.weber.com에 접속하세요.





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com

