

How to Kushikatsu!



1 材料・備品を確認する

ご注文のお客様には、[こちらの状態](#)→
にてフロントでお渡しいたします。



2 マシンにサラダ油を注ぐ

串揚げマシンにサラダ油をすべて注ぎます。



3 マシンの電源を入れて「中」にセット

串揚げマシンの電源を入れて、温度設定を「中」にセットし、
ランプが消えるまで待ちます。

待っている間にソースポットにソースを入れておきます。



4 温度設定を「弱」に変更する

ランプが消えたら、温度設定を「弱」に変更します。



5 串に刺した具材を油の中に入れる

Point 一度に揚げるのは最大3本まで。入れすぎ注意!



6

食べ頃になるまで待つ 約3分

具材の周りの泡の勢いが弱くなったら完成です。



7

串揚げの完成♪

串揚げをソースにどっぷりつけてお召し上がりください



8

後片付け

1. 油に凝固剤を入れ、油が熱いうちに使用済みの竹串で数回混ぜます。

まぜまぜ



2. 冷えるまでそのまましばらく放置してください。

あついよ!



3. 冷めて固まったら燃えるゴミと一緒に捨ててください。



4. 残ったソースはソースポットの中に入れてそのままその他の器材と一緒にフロント入り口の「BBQ 用品返却台」へお返してください。



⚠️ 注意事項

- ・油やソースをシンク内に絶対に流さないでください。
※配管詰まりの原因となります。
- ・串揚げをお楽しみの際は、換気扇を作動させる、窓を開けるなどお部屋の換気を十分に行ってください。
- ・鍋その他機材は洗わずにそのままご返却ください。