

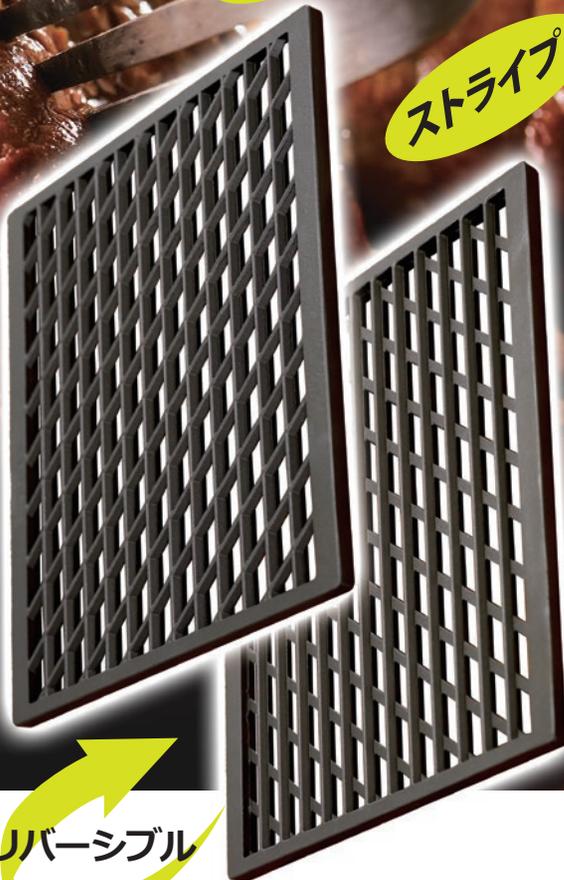


クロス

ストライプ

# クロスストライプグリル

ステーキなどのグリル調理に。  
2種類の焼き目をこの1枚で。



リバーシブル

## クロス *Cross side*



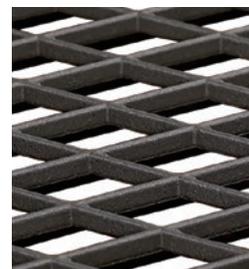
置くだけで格子状のアメリカンスタイルの焼き目が出来ます。格子状に焼く事で肉の余分な脂が落ち、より香ばしく焼き上がります。

## アルミダイキャスト採用

軽い(重量は鉄の約1/3)

丈夫で長持ち(耐久性)

熱伝導性(予熱が不要)



## ストライプ *Stripe side*



素材の旨みを閉じ込めて焼き上げるオーソドックスな縞模様の焼き目です。肉はジューシーな仕上がりに。野菜や魚にもお勧めです。

1/1

GK2104

530×325×H10mm/1750g

■材質: アルミダイキャスト  
■表面: ノンスティック加工

2/3

GK2204

354×325×H10mm/1160g

■材質: アルミダイキャスト  
■表面: ノンスティック加工



肉以外に野菜や魚の調理もおすすすめです。

