

Daily Special Pizza

Grill Operation Guide

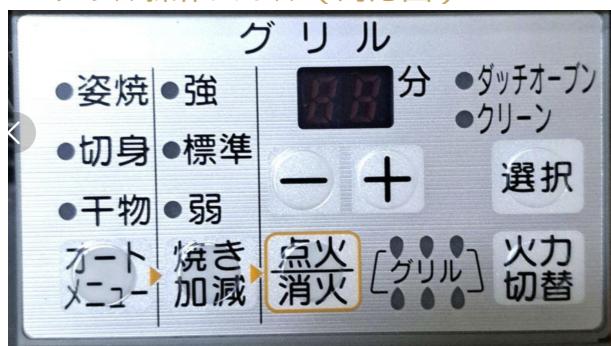
コンセプト

グリルは高温で一気に焼かず、
庫内温度　具材　表面 の順で段階的に仕上げる。
火力と時間を分けることで、パンチェッタの脂とチーズの焼き色を安定してコントロールする。

調理フロー（必ずこの順）

予熱	1分 空焚き（上3 / 下3） 続けて2分 空焚き
仕込み	パンチェッタ解凍 / チーズ準備 / ピザをプレートへ
トッピング	薄く・広く・重ねない
焼成	4分（上3 / 下3） 1分（上1 / 下3）
仕上げ	6等分（または8等分）にカット

グリル操作パネル（対応図）



使用モード：グリル

予熱・前半：上3 / 下3 | 仕上げ：上1 / 下3

注意

- 解凍はパンチェッタのみ（ピザは冷凍のまま）
- チーズの盛りすぎ注意（油溜まり防止）

English summary: Preheat the grill thoroughly, top lightly with pancetta and extra cheese, then bake in stages to achieve a crisp, balanced finish.