



# マルチパン



## レシピ

※加熱時間は片面焼きの焼き時間になります。

### 包まない餃子



**材料**  
餃子の皮...12枚  
豚ひき肉...100g  
ニラ...10g (みじん切り)  
キャベツ...40g (みじん切り)  
長ねぎ...40g (みじん切り)  
A油...大さじ1  
Aすりおろししょうが...小さじ1/2  
Aすりおろしにんにく...小さじ1/3  
A白ごま...小さじ1  
A醤油...小さじ1  
Aごま油...小さじ1/2

### 作り方

- ①野菜はみじん切りにし、ボウルに入れ塩小さじ1/2(分量外)を振り、軽くもみ、水気を絞っておきます。
- ②豚ひき肉に野菜の水分を入れ、粘り気がでるまで混ぜ合わせます。
- ③Aを入れ、Aを加えよく混ぜ合わせます。
- ④トレーに餃子の皮を6枚広げ並べ、軽く攤きをします。③を敷き詰め、更に餃子の皮を敷きかぶせて、下に敷いた皮と上にかぶせた皮の間に水を軽くつつりながら上に包みます。上にも軽く攤きをします。
- ⑤アルミホイルを軽くかけ、グリルに入れ、中火の上で焼きでじゅうじゅう15分ほど焼きます。
- ⑥一度取り出し、アルミホイルをとり、弱火で焼いて表面に焼き色を付けます。
- ⑦加熱が足りなければ、余熱で3分ほど庫内に置いて出来上がりです。

### ちゃんちゃん焼き



**材料**  
鯛の切り身...2切れ (1切れ80g程度)  
海苔...適量 塩...適量  
キャベツ...20g (2cm薄切り)  
にんにく...20g (縦半分切り)  
ピーマン...20g (縦半分切り)  
玉ねぎ...50g (くし型薄切り) もやし...50g  
豆苗...50g (石づきをとり、長さを半分にする)  
A油...大さじ1  
Aすりおろしにんにく...小さじ1/2  
A醤油...大さじ2 A砂糖...大さじ1  
Aごま油...適量 七味唐辛子...適量 パイプ...10g

### 作り方

- ①鯛の切り身に酒と塩をふりかけ下味をつける。
- ②Aを混ぜ合わせる。
- ③トレーに鯛の切り身の表面を上にしてのせる。
- ④魚焼きグリルを約2分予熱し、トレーを入れ、中〜強火の上で焼きで3〜5分ほど焼き色が付くまで焼く。
- ⑤トレーを取り出し、鯛の身が崩れないよう丁寧に返し、残りの食材を鯛のまわりに敷きつめ、のりをかけ、白ごま、七味唐辛子をお好みの量にかけて、鯛の上で焼きで5〜7分ほど焼く。
- ⑥火を止め、庫内の予熱で3〜5分ほど置き、野菜を全て焼く。
- ⑦トレーを取り出し、鯛の切り身の上下にパイプをのせ、出来上がりです。

### 揚げないコロッケ



**材料**  
ジャガイモ...200g (皮をむいて4等分)  
玉ねぎ...50g (みじん切り)  
バター...10g  
マヨネーズ...小さじ2  
塩...少々  
コショウ...少々  
色いり油...100g  
マヨネーズ...小さじ1  
パン粉...10g  
粉チーズ...大さじ1  
オリーブオイル...小さじ2  
牛乳...25ml

### 作り方

- ①パン粉を前〜中火でフライパンで炒め、きつね色にします。冷めたら粉チーズを混ぜます。
- ②玉ねぎのみじん切りを水で洗って水気を絞ります。
- ③ジャガイモを茹でたら、ゆで汁を捨て、火にかけて水分を飛ばします。アツアツの状態でつぶし、塩少々とマヨネーズを加えます。
- ④フライパンにパイプを弱火で熱し、玉ねぎを入れて中火で炒めます。玉ねぎがしんなりしたら、ゆで汁をコショウを少々加えて炒めて完成しておきます。
- ⑤ボウルに②と④と牛乳を入れ、よく混ぜ合わせます。
- ⑥トレーを乾かす。⑤をかけ、オリーブオイルを塗ります。
- ⑦グリルに入れ、弱火の上で焼きで3〜5分ほど焼き、表面に焼き色を付けたら出来上がりです。

### マカロニグラタン



**材料**  
鶏もも肉...100g (一口大に5分ほど切る)  
バター...20g  
ホワイトソース(市販)...80g  
牛乳...120g  
鶏がらスープの素...小さじ1  
塩...少々  
コショウ...少々  
マカロニ...30g (袋の通りに茹でる)  
パルメザンチーズ...適量

### 作り方

- ①バターをフライパンに入れて溶かし、鶏もも肉と玉ねぎを加えしんなりするまでよく火を通します。
- ②ホワイトソース(市販)と牛乳、鶏がらスープの素を加え、煮立たせます。
- ③塩コショウを加え味を調えて、茹でたマカロニを加えてよく混ぜ合わせたら火を止めます。
- ④トレーに③を入れ、チーズ(お好みのタイプ)とパルメザンチーズのせて、中火で焼きで3〜5分ほど焼き、表面に焼き色が付いたら出来上がりです。

**取扱説明** 必ずこの取扱説明を読んでから使用してください。また、この取扱説明は大切に保管してください。

### ご使用前に

- 使用する前に必ず取扱説明書をお読みください。
- 初めて使用する際は、食器用洗剤などでよく洗ってから使用してください。

### お手入れ・保管について

- ご使用後は食器用洗剤などで洗い、水分をよく拭き取ってから収納してください。
- スチール製の部品は、食器用洗剤などでよく洗って保管してください。
- 汚れや水分が付着したままや異種金属と接触したままの状態で保管しないでください。サビの原因になります。
- 必ずお子さまの手の届かないところに保管してください。

### ご使用上の注意

- 加熱中は火元を離れなさい。火災の原因になります。
- マルチパンの中に油や食品カスなどを残したまま加熱しないでください。油や食品カスが燃える恐れがあります。
- 長時間加熱しすぎると電源が切れることがありますので、十分ご注意ください。
- この製品は魚焼きグリル(ガス中電圧調整器)で使用する専用です。これ以外の用途では使用しないでください。
- 空焚きしないでください。
- 揚げつきやこびりつきを防止するため、ご使用前にマルチパンに少量の油やバターを塗ってください。
- 多量の水を注ぎマルチパンの上で加熱しないでください。マルチパンに水がつかう恐れがあります。
- 水を入れるタイプの魚焼きグリルの場合は、受け皿に水を入れてご使用ください。
- 片側焼きグリルをご使用の場合は、途中、食材をひっくり返して調理してください。
- アツアツの状態で加熱する際は、食材が火に当たらないことを確認してください。火災の原因になります。
- 加熱中や加熱直後のマルチパンを素手で触らないでください。やけどの恐れがあります。
- 加熱中や加熱直後のマルチパンを取り出す際は、鍋つかみやミンチなどをご使用ください。
- 加熱中や加熱直後の魚焼きグリルを長時間閉じたまわらずに開けてください。熱い湯気がこぼれ出し、やけどの原因があります。
- 魚焼きグリル(ガス中電圧調整器)およびオーブントースター専用です。ガスコンロなどの弱火および電子レンジでの調理はしないでください。
- 加熱後の急冷しないでください。変形の原因になります。
- 落としたり、使わないで保管するなどの衝撃や変形は与えないでください。
- 変形、破損した場合は修理や改造などをせずに使用を中止してください。

38294  
Grill de cook マルチパン

4 957423 075251

品質表示  
材質/スチール  
(フッ素樹脂加工)

日本製

この度は当社製品をお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。製品には万全を期していますが、万一不具合がありましたら購入店かお問い合わせ先までご連絡ください。

お問い合わせ  
**下村企販株式会社**  
〒955-1276 新潟県新潟市小浜4803-4  
TEL 0256-64-5588 (F) FAX 0256-64-5064



# マルチパン



ちゃんちゃん  
焼きにも!

魚焼きグリル  
で調理!  
深型で  
煮込みもできる!