

新取説
2018.03月上旬から

Grill de cook

ワイド
マルチパン



レシピ

※ちぎりパンを除くレシピは片面焼きの加熱時間になります。※片面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。
※両面焼の場合は3分の2程度の時間を目安に調理してください。

ちぎりパン



材料
強力粉...280g
ドライイースト...3g
砂糖...大さじ1
塩...小さじ1
ぬるま湯...180cc (40~35℃)
バター...5g

作り方

- 両面熱源グリル用**
- ボウルに強力粉、砂糖、塩を入れて混ぜ合わせてください。
 - ドライイースト、バター、ぬるま湯を加え、全体がなじむように混ぜ生地をこねます。表面が滑らかになり、弾力があればOK。時間目安は5~10分。
 - 生地を丸く整えてボウルに入れ、乾燥しないようにラップをかけます。生地の大きさが1.5~2倍になるまで発酵させます。時間目安は30分程度。(室温は25℃位)
 - その後、軽くガス抜きます。
 - 生地を包丁で切って12等分にします。それぞれを丸め縦目を下にしてマルチパンに並べます。つぎは同じようにしてください。
 - 両面熱源で7~8分焼きをしながら焼き上げます。
 - 焼き具合を見てホイルをかぶせ、弱火で3~5分焼き、ちぎりパンの完成です。

片面熱源グリル用

- ①~④までは上記両面熱源と一緒です。
- 強火で3分間焼きます。
- ホイルをかぶせ中火で8分間焼きます。
- ひっくり返してホイルをかぶせて中火で8分間焼き、ちぎりパンの完成です。

【注意事項】

- 機種によって火力や熱源からの距離が異なります。レシピはあくまでも目安です。作りながら焼き上がりを確認してください。
- 両面熱源のグリルは、水を入れるタイプ。熱源からマルチパン(または食材)上部までの距離が2cm以下の機種は火気調節が難しいのでおすすりできません。
- 片面熱源のグリルは、バターなどを塗って置くときと返しやすきときはヘラやターナーの使用をおすすめします。
- 季節により温度が変わりますから、分量は温度に合わせて調節ください。

ちゃんちゃん焼き



材料
鮭の切り身...3切れ (1切れ80g程度)
酒...適量
醤油...適量
キャベツ...40g (2cm角切り)
にんじん...30g (短冊角切り)
ピーマン...30g (薄輪切り)
玉ねぎ...60g (くし型薄切り)
もやし...60g

フレンチトースト



材料
食パン(5枚切り)...2枚
卵...2個
牛乳...180ml
砂糖...大さじ2

- 作り方
- 鮭の切り身に酒と塩をふりかけ下味をつける。
 - Aを混ぜ合わせる。
 - トレーに鮭の切り身の皮面を上にしてのせる。
 - 魚焼きグリルを約2分予熱し、トレーを入れ、中~強火の上火焼きで3~5分ほど焼き色が付くまで焼く。
 - 一旦トレーを取り出し、鮭の身が崩れないよう丁寧に返し、残りの具材を鮭のまわりに敷きつめをかけ、白ごま、七味唐辛子をお好みの量ふりかけて、弱火の上火焼きで5~7分ほど焼く。
 - 火を止め、庫内の予熱で3~5分ほどおき、野菜全体に火を通す。
 - トレーを取り出し、鮭の切り身の上にバターをのせ、出来上がりです。

- 作り方
- 卵・牛乳・砂糖をボウルに入れてよく混ぜ合わせます。
 - トレーに流し入れて、食パンを浸します。
 - 食パンを裏返し、ラップをして一晩漬けます。
 - ラップを外しトレーをグリルに入れ、弱火の上火焼きで5分焼きます。
 - 一旦取り出し、食パンを裏返して裏面も弱火で焼きます。
 - 焼き色が付いたら出来上がりです。

Grill de cook

Grill de cook

ワイド
マルチパン

「グリルで/
こんがり
焼ける！」

Grill de cook

フッ素樹脂加工で
お手入れ簡単!



- 魚焼きグリルで調理!
- 深さのあるトレーで煮込みもできる!

焼魚も
煮込み料理も
作れる!

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

- 使用前に変形・破損などがなく確認してください。
- 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。
- スチールタワシやみがき粉で洗わないでください。キズがつく恐れがあります。
- 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放置、湿気の多いところでの保管はしないでください。サビの発生する原因になります。
- 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いでください。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。油や燃えカスが燃える恐れがあります。
- 長時間加熱しすぎると調理物が燃えることがありますので、十分ご注意ください。
- 開け切った状態では使用しないでください。必ず窓を開けるか換気扇を回し、室内に空気がこもらないようにしてください。
- 魚焼きグリル(ガス・IH電磁調理器)およびオーブントースター専用です。ガスコンロなどの直火および電子レンジでの調理はしないでください。
- 空だけはしないでください。
- 焦げつきやこびりつきを防ぐため、ご使用になる前にマルチパンに少量の油やバターを塗ってください。
- 刃物での切り分けはマルチパンの上でしないでください。マルチパンにキズがつく恐れがあります。
- 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。
- アミの上などに乗せて加熱する際は食材が火元にあ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コンドンなどをご使用ください。
- 加熱途中や加熱後に魚焼きグリルを開ける際はゆっくりと開けてください。勢いよく開けるとマルチパンが滑り落ちたり、調理物がこぼれたりしてやけどの恐れがあります。
- 高温による長時間の加熱はしないでください。製品が変形したり、調理物が燃える恐れがあります。
- 加熱直後の急冷はしないでください。変形します。
- 落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃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。

日本製 39499 Grill de Cook マルチパンワイド



品質表示
材質/スチール
(フッ素樹脂加工)

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。製造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
TEL: 0293-84-5084 FAX: 0293-84-5084
E-MAIL: info@simomura-kan.com URL: http://www.simomura-kan.com/jp/

Grill de cook ワイド マルチパン



レシピ ※加熱時間は片面焼きの場合の時間になります。※片面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。※両面焼きの場合は3分の2程度の時間を目安に調理してください。

包まない餃子



材料
餃子の皮…16枚
豚ひき肉…150g
ニラ…20g (みじん切り)
キャブツ…70g (みじん切り)
長ねぎ…70g (みじん切り)

- 作り方
- 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、水気をきっておきます。
 - 別のボウルに豚ひき肉を入れ、粘り気がでるまで混ぜ合わせます。
 - ①に②を入れ、Aを加えてよく混ぜ合わせます。
 - トレーに餃子の皮を8枚広げ並べ、軽く霧吹きをします。
 - ③を敷き詰め、更に餃子の皮を8枚かぶせて、下に敷いた皮と上にかぶせた皮を水で軽くくっつけるように包みます。上面も軽く霧吹きをします。
 - 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く15分ほど焼きます。
 - 一旦取り出し、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。
 - 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
鮭の切り身…3切れ (1切れ80g程度)
酒…適量 塩…適量
キャブツ…40g (2cm角切り)
にんじん…30g (細冊切)
ピーマン…30g (縦半切)
玉ねぎ…60g (くし形薄切り)
むぎやう…60g

- 作り方
- 鮭の切り身に酒と塩をふりかけ下味をつける。
 - Aを混ぜ合わせる。
 - トレーに鮭の切り身の皮面を上にしてのせる。
 - 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。
 - 一旦トレーを取り出し、鮭の身が崩れないよう丁寧に返し、残りの食材を鮭のまわりに敷きつめ②をかけ、白こま、七味唐辛子を好みの量ふりかけて、弱火の上で焼きで5～7分ほど焼く。
 - 火を止め、庫内の予熱で3～5分ほどおき、野菜全体に火を通す。
 - トレーを取り出し、鮭の切り身の上にバターをのせ、出来上がりです。

フレンチトースト



材料
食パン(5枚切り)…2枚
卵…2個
牛乳…180ml
砂糖…大さじ2

- 作り方
- 卵・牛乳・砂糖をボウルに入れてよく混ぜ合わせます。
 - トレーに流し入れて、食パンを浸します。
 - 食パンを裏返し、ラップをして一晩漬けます。
 - ラップを外しトレーをグリルに入れ、弱火の上で焼きで5分焼きます。
 - 一旦取り出し、食パンを裏返して裏面も弱火で焼きます。
 - 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

- 使用する前に変形・破損などがなければ確認してください。
- 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収納してください。
- スチールタワシやみがき粉で洗わないでください。キズがつく恐れがあります。
- 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放置、湿気の多いところでの保管はしないでください。サビの発生する原因になります。
- 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いでください。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。油や燃えカスが燃える恐れがあります。
- 長時間加熱しすぎると調理物が燃えることがありますので、十分ご注意ください。
- 閉め切った部屋では使用しないでください。必ず窓を開けるか換気扇を回し、室内に空気がこもらないようにしてください。
- この製品は魚焼きグリル(ガス・IH電磁調理器)で使用する道具です。これ以外の用途では使用しないでください。
- 空だきはしないでください。
- 焦げつきやこりつきを防ぐため、ご使用になる前にマルチパンに少量の油やバターを塗ってください。
- 刃物での切り分けはマルチパンの上でしないでください。マルチパンにキズがつく恐れがあります。
- 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。
- アミの上などに乗せて加熱する際は食材が火元にあ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などをよく握ってください。
- 加熱中や加熱後に魚焼きグリルを開ける際はゆっくりと開けてください。勢いよく開けるとマルチパンが滑り落ちたり、調理物がこぼれてやけどの恐れがあります。
- 魚焼きグリル(ガス・IH電磁調理器)およびオーブントースター専用です。ガスコンロなどの直火および電子レンジでの調理はしないでください。
- 高温による長時間の加熱はしないでください。製品が変形したり、調理物が燃える恐れがあります。
- 加熱直後の急冷はしないでください。変形します。
- 落としたり、硬いものにぶつけるなど無理な力や衝撃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。

日本製 39499 Grill de Cook マルチパンワイド



品質表示
材質/スチール
(フッ素樹脂加工)

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。製品には不具合を期してありますが、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
〒959-1276 新潟県東蒲小浜4803-4
TEL:0253-846-5080 FAX:0253-846-5084
SHIMOMURA URL: http://www.shimomura-kan.co.jp/

Grill de cook ワイド マルチパン

「グリルで/
こんがり
焼ける！」



フッ素樹脂加工で
お手入れ簡単!

Grill de cook

Grill de cook



グリルで
包まない餃子も
焼ける!

- 魚焼きグリルで調理!
- 深型で煮込みもできる!