

部分文章追加

改版

部分文章削除

旧版

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・破損がないか確認してください。●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となります。●必ずお子さま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。●モーニング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。●脂の多くで魚焼きには使用しないでください。●使用中は必ず換気してください。●詰めきった部屋で使用しないでください。●使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。●空だきはしないでください。●焦げつきやこびりつきを防ぐため、ご使用前にモーニングパンに少量の油やバターを塗ってください。●刃物の切り分けはモーニングパンの上でしないでください。モーニング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。●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。●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ぬ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モーニング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モーニングパンを取り出す際は鍋つかみやミト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。勢いよく開けるとモーニング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。●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と無理な力や衝撃を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。

品質表示
材質/スチール(フッ素樹脂加工)

38295 グリルdeクック モーニングパン 日本製



4 957423 075268

お問い合わせ
下村企販株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4 TEL(0256)64-5588(代) FAX(0256)64-5064

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がお問い合わせ先までご連絡ください。



紙 箱 袋

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。

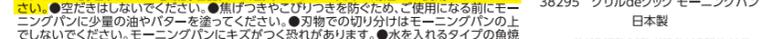
ご使用前に
●使用する前に変形・破損がないか確認してください。●初めて使用する際は、食器用洗剤などでよく洗ってから使用してください。

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となります。●必ずお子さま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。●モーニング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。●この製品は魚焼きグリルで調理(ガス・IH電磁調理器)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。●焦げつきやこびりつきを防ぐため、ご使用前にモーニングパンに少量の油やバターを塗ってください。●刃物の切り分けはモーニングパンの上でしないでください。モーニング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。●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。●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ぬ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モーニング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モーニングパンを取り出す際は鍋つかみやミト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。勢いよく開けるとモーニング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。●魚焼きグリル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と無理な力や衝撃を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。

品質表示
材質/スチール(フッ素樹脂加工)

38295 グリルdeクック モーニングパン 日本製



4 957423 075268

お問い合わせ
下村企販株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4 TEL(0256)64-5588(代) FAX(0256)64-5064

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がお問い合わせ先までご連絡ください。



紙 箱 袋



レシピ

マカロニグラタン

材料
鶏もも肉...100g (一口大)
玉ねぎ...80g (薄切り)
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
マカロニ...30g
塩...少々
コンソメ...少々
チーズ(とけろタイプ)...40g
パルメザンチーズ...適量

作り方 (トレー2枚分の場合)
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、煮詰めます。
3. 塩コショウを加え味を調整して、茹でたマカロニを加えてさっと混ぜ合わせたら火を止めます。
4. 2つのトレーに3を入れ、それぞれにけるチーズとパルメザンチーズをのせます。
5. グリルに入れ、中火で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。

煮込みハンバーグ
材料
牛豚合いびき肉...250g
玉ねぎ...80g(みじん切り)
パン粉...40g
卵...1個
塩...少々
コショウ...少々
バター...10g

作り方 (トレー2枚分の場合)
1. 挽肉をよくこねます。みじん切りをした玉ねぎ、パン粉、卵、調味料を加え、よくこねて2等分にして丸め、型を整えます。
2. トレーに1を一つずつ重ねてグリルで約10分焼きます。(中までしっかり火を通す)※お手軽方法として、ハンバーグを手で丸めずに直接トレーに詰めてつくこともできます。
3. トレーにデミグラスソースとお好みの具材(にんじん、マッシュルームなど)を入れて、更に5~10分焼いてフグツツしたら出来上がりです。

簡単デミグラスソース 作り方
バター...10g
赤ワイン...50ml
ケチャップ...50ml
コンソメの素...小さじ1

作り方 (トレー2枚分の場合)
1. バターを弱火で炒める。
2. 溶けたら、赤ワインを入れる。
3. ケチャップ、コンソメを入れてよく混ぜれば完成。



モーニングパン

「グリルで! パパッと おかず作り!

スルッとすべる

フッ素樹脂加工だから スルッとすべる!

トースターでも カンタン朝食

お問い合わせ
下村企販株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4 TEL(0256)64-5588(代) FAX(0256)64-5064

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がお問い合わせ先までご連絡ください。



紙 箱 袋