

新取説

2018.5月末頃～



オーブンパン



レシピ ※加熱時間は片面焼きの場合の時間です。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。

ちゃんちゃん焼き



材料
 鮭の切り身…2切れ (1切れ80g程度)
 酒…適量 塩…適量
 キャベツ…20g (2cm角切り)
 にんじん…20g (短冊薄切り)
 ピーマン…20g (薄輪切り)
 玉ねぎ…50g (くし型薄切り) もやし…50g
 がなしめじ…50g (石づきをとり、長さを半分にする)
 Aみそ…20g
 Aすりおろしにんにく…小さじ1/2
 A酒…大さじ2 A砂糖…大さじ1
 白ごま…適量 七味唐辛子…適量 バター…10g

作り方
 ①鮭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トレーに鮭の切り身の皮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～強火の上火焼きで3～5分ほど焼き色が付くまで焼く。
 ⑤一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④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。
 ⑥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。
 ⑦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。

アクアパッツァ



材料
 白身魚(たら等)…2切れ (水気をペーパータオルでおさえる)
 あさり…100g (塩水につけて砂抜きをしよく洗いにあげ水気をきる)
 A塩…少々
 A白ワイン…50ml
 Aオリーブ油…大さじ1
 Aにんにく…2枚 (スライスする)
 タイム…2本
 イタリアンパセリ…2枝
 ミントマ…5個 (ヘタを取り、1/2にスライスする)
 ブラックペッパー…少々
 オリーブオイル…大さじ2 (仕上用)

作り方
 ①ボウルに魚を入れ、Aをまぶして軽くもみ、タイムとイタリアンパセリ1枝をのせ、15分ほど下味をつける。
 ②トレーにイタリアンパセリ以外の材料を並べ、ブラックペッパーをふる。
 ③フタをして中火の上火焼きで10～15分ほど蒸し焼きにする。
 ④一旦フタを開け、お好みで表面に焼き色を付ける。
 ⑤フタを外し、仕上用のオリーブオイル大さじ2をかけ、イタリアンパセリ1枝をのせて出来上がりです。

フレンチトースト



材料
 食パン(5枚切り)…2枚
 卵…2個
 牛乳…150ml
 砂糖…大さじ2

作り方
 ①卵・牛乳・砂糖をボウルに入れてよく混ぜ合わせます。
 ②トレーに流し入れて、食パンを漬けます。
 ③食パンを裏返し、フタをして一晩漬けます。
 ④フタ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。
 ⑤一旦取り出し、食パンを裏返して裏面も弱火で焼きます。
 ⑥焼き色が付いたら出来上がりです。

ローストビーフ



材料
 牛もも肉(かたまり)…350g (牛肉はグリルの高さに合わせてたたきつぶしつ形を整える)
 Aブラックペッパー…小さじ1/2
 A塩…小さじ1

作り方
 ①牛もも肉はキッチンペーパーの上に置き、常温に戻し、Aを肉の表面にすり込む。
 ②トレーに①をのせグリルに入れ、中火の上火焼きで肉の両面に焼き色を付けたら(片面2分弱)、フタをして再びグリルに入れ、中火の上火焼きで20分ほど焼く。
 ③火を止め、庫内の余熱を10分ほど入れる。
 ④取り出し、荒熱が取れたから薄くスライスし、たれをかけて出来上がりです。

タレの材料① ぼん酢…大さじ3
 ゆずこしょう…お好みで

タレの材料② 玉ねぎ…20g (みじんぎり)
 ニンニク…1かけ (みじんぎり)
 醤油…大さじ1

オリーブオイル…大さじ1
 砂糖…小さじ1/2
 パルサミコ酢…小さじ1
 レモン汁…小さじ1/2

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。
- オーブン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。
- 閉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、ご使用になる前にオーブン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オーブンパンの上でしないでください。オーブン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オーブン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オーブンパンを取り出す際は鍋ツカミ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。勢いよく開けるとオーブン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

38986 Grill de Cook
 オープンパン



4 957423 075237

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。

品質表示
 材質/スチール(フッ素樹脂加工)

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



