



ワイドオープンパン レシピ

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…3切れ(1切れ 80g程度)
酒…適量 塩…適量
キャベツ…40g(2cm角切り)
にんじん…30g(短冊薄切り)
ピーマン…30g(薄輪切り)
玉ねぎ…60g(くし型薄切り)
もやし…60g
ぶなしめじ…60g(石づきをとり、長さを半分にする)

A みそ…30g
A すりおろしにんにく…小さじ1/2
A 酒…大さじ3
A 砂糖…大さじ1
A 白ごま…適量
A 七味唐辛子…適量
A バター…15g

作り方

1. 鮭の切り身に酒と塩をふりかけ下味をつける。
2. Aを混ぜ合わせる。
3. トレーに鮭の切り身の皮を上にしてのせる。
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に丁寧に返し、残りの具材を鮭のまわりに敷きつめ2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、庫内の余熱で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)…4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きるにあげ水気をきる)

A 塩…少々
A 白ワイン…80ml
A オリーブ油…大さじ2
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
ミニトマト…7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、仕上げ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…180ml
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、食パンを浸します。
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(かたまり)…400g
(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)
にんにく…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
バルサミコ酢…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、湿気が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。●ワイドオープ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。●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、ご使用になる前にワイドオープ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ワイドオープンパンの上でしないでください。ワイドオープ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。●アミの上などに乗せて加熱する際は食材が火元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ワイドオープ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ワイドオープン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。勢いよく開けるとワイドオープ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。●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。

42572 Grill de cook ワイドオープンパン

品質表示
材質/スチール(フッ素樹脂加工)

日本製

お問い合わせ



下村企画株式会社
〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4
TEL(0256)64-5588(代) FAX(0256)64-5064
https://www.simomura-kihan.co.jp/

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。



4 957423 087476

