

잘 먹겠습니다
チャル モックッスムニダ

韓国語で「いただきます」という意味だよ！ぜひ使ってみてね！

表面加工/内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：焼付け塗装
材料の種類/アルミニウム合金
(底の厚さ2.6mm)
寸法/32cm

MADE IN CHINA

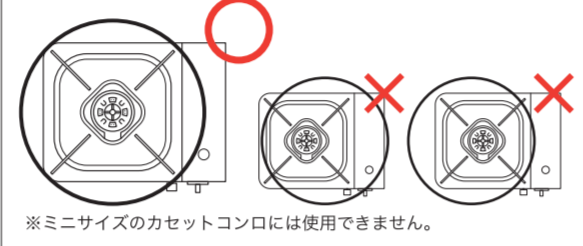
和平方株式会社
〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地
0256-66-8511【アフターサービス係】
https://www.wahei.co.jp
受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。
この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に
取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。
お読みになった後は、必ず保管してください。

※ご使用前に必ず各部に異常がないか事前に確認してください。
※調理中は場所を離れないでください。火災の原因になります。

△注意 ご使用のカセットコンロ・ガスコンロの取扱説明書にそって正しく
使用してください。

カセットコンロでご使用の際、カセットボンベ側に本体が重ならない
ように置いてください。カセットボンベを加熱する原因になり危険です。



※ミニサイズのカセットコンロには使用できません。

△ 取扱上の注意

- カセットコンロ・ガスコンロ専用です。IHクッキングヒーター等、センサー付熱源はエラー表示が出る可能性があるため使用できません。ミニサイズのカセットコンロには使用できません。
- 本体底部の溝にコンロの五徳を合わせてください。五徳の形状によっては、本体が不安定になる事がありますので、注意してください。
- 調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。必ずミトン等を用いてヤケドに注意してください。ヤケドの危険がありますので、特にお子様の手に触れないように注意してください。
- 本体はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。又、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう向きを調整してください。
- 過度の空吹きをしないでください。空吹きは火災や本体の変形、外面塗装の損傷、ふっ素樹脂加工の劣化、取っ手の破損やヤケドの原因になります。万一、空吹きをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。

- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- 熱伝導のよいアルミニウムを用いています。火力は中火以下で使用してください。
- 調理後は食材を放置しないでください。ふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因になりますので他の容器に移してください。
- 多量の酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のもののご使用は避けてください。アルミニウムに腐食が生じる事があります。
- ふっ素樹脂加工の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂加工を傷付けます。
- 金属製の調理器具は角の丸い滑らかなものを使用してください。鋭利な器具で傷が付いた場合、その部分よりふっ素樹脂加工がはがれやすくなります。木や竹、プラスチック製のものをご使用頂くと、いっそう長持ちします。
- 天ぷら、揚げ物調理には使用しないでください。油温が200度以上に達すると火災の危険があります。
- 高い所から落とす等、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になる事があります。

△ お手入れ方法

- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着しますが、水道水中の微量成分が残ったものです。人体に入っても問題ありません。
 - スチールたわし、磨き粉等を使用しないでください。
 - 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
 - お手入れが不十分だったり、食材を放置しておきますと、ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。又、こびりつきやすくなります。ふっ素樹脂加工は、食品衛生法に適合したものを使用していますので、人体に入っても問題ありません。
 - 食器洗浄機や食器乾燥機には使用しないでください。
- ※ご使用ごとに薄く油を引いて調理しますと、ふっ素樹脂加工が長持ちします。
※製造上、内面に細かい汚れが付着している事があります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすんでください。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

味覚探訪 MIKAKUTANBOU

グリドル32cm
멀티 그리들팬

レシピ & 取扱説明書

※ご使用前に取扱説明をよくお読みの上、正しく使用してください。



チュサム

材料【2~3人分】

- イイダコ(下処理済のもの).....400g
豚バラ肉.....250g
キャベツ.....50g
玉ねぎ.....1個
ニラ.....1/4束
豆もやし.....1/2袋
サラダ油.....大さじ1
- コチュジャン.....大さじ2
砂糖.....大さじ2
しょうゆ.....大さじ2
みりん.....大さじ1
ごま油.....大さじ1
すりおろしにんにく.....大さじ1
すりおろししょうが.....小さじ1
- 付け合わせ
サンチュ.....お好みで
えごまの葉.....お好みで
白髪ネギ.....お好みで

作り方

- ① イイダコはお湯で茹でて水気を切り、Aと混ぜ合わせる。
 - ② 豚バラ肉は一口大に切る。キャベツはザク切り、玉ねぎは1cm幅程度のくし形切り、ニラは4cm程度の長さに切る。豆もやしはざっと洗う。
 - ③ グリドルにサラダ油を引く。周りに豚バラ肉を並べ、中央部に、豆もやし、①、②の順で盛り付ける。
 - ④ 中火で加熱し、混ぜ合わせながら食材に火が通ったら出来上がり。
 - ⑤ サンチュ、えごまの葉、白髪ネギ等お好みの付け合わせで巻いて頂く。
- ※残った汁にご飯を入れて炒めれば、韓国風炒めご飯も作れます。
※イイダコは、シーフードミックス1袋(170g程度)で代用できます。



BBQ

材料【2~3人分】

- 牛ステーキ.....1枚(200g)
とうもろこし.....1/2本
紫玉ねぎ.....1/4個
アスパラガス.....4本
ミニトマト.....6個
ソーセージ.....3本
塩.....少々
こしょう.....少々
すりおろしにんにく.....少々
サラダ油.....大さじ1

作り方

- ① 牛ステーキに塩、こしょう、すりおろしにんにくを揉みこんでおく。とうもろこしは2~3cm幅程度に切り、紫玉ねぎは1cm幅程度の輪切りにする。
- ② グリドルにサラダ油を引いて中火で加熱し、中央部に牛ステーキ、周りに食材を並べる。
- ③ 食材に火が通ったら出来上がり。



キムタクポックンパ(韓国風炒めご飯)

材料【2~3人分】

- ソーセージ.....6本
キムチ.....150g
たくあん.....75g
卵.....2個
ごはん.....300g
ごま油.....適量
コチュジャン.....大さじ1と1/2
しょうゆ.....小さじ1と1/2
- A 小ネギ.....適量
韓国のり.....適量
白ごま.....適量

作り方

- ① ソーセージ、キムチ、たくあんは1cm幅程度に切る。小ネギは小口切りにする。
- ② グリドルにごま油を引いて中火で加熱する。卵を割り入れて半熟の目玉焼きを焼き、お皿等に移しておく。
- ③ グリドルに再度ごま油を引いて、ソーセージを炒め火が通ったらキムチ、たくあん、ごはん、コチュジャンを加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ しょうゆを回しかけ、②とAを上のにせて出来上がり。(韓国のりは手でちぎりが入る)



タッコチ(韓国風焼き鳥)

材料【2~3人分】

- 焼き鳥串(お好みのもの).....16本
ピザ用チーズ.....50g
サラダ油.....大さじ1
- A コチュジャン.....大さじ2
ケチャップ.....大さじ1
しょうゆ.....大さじ1
はちみつ.....大さじ2
すりおろしにんにく.....小さじ1

作り方

- ① グリドルにサラダ油を引いて中火で加熱し、焼き鳥串を丸く並べる。
- ② 焼き鳥に火が通ったら、グリドルの中央部にピザ用チーズを加えて溶かす。Aを混ぜ合わせ、焼き鳥にかけたら出来上がり。