

# GRILL

recipe

レシピ &  
取扱説明書

ランチーニ  
**Lanchini**

グリル活用丸型パン18cm

※ご使用前に必ず取扱説明書をお読みください。お読みになった後は大切に保管してください。



## 対応グリル内寸法

アミからグリル  
入口の高さ  
6cm以上

グリル入口幅  
21cm以上

奥行き  
27cm以上

※写真はイメージです。

必須!

⚠ 高温注意

グリル内は加熱すると300℃以上の高温になります。必ず、厚手のミトンをご使用ください。

※レシピの調理時間は両面焼きグリルを使用した場合の時間です。片面焼きグリルの場合は、数分の予熱をしてから使うと効率がよいです。

※グリルの焼き時間はあくまで目安です。機種・庫内のサイズによっても異なるのでこまめに焼き具合を確認してください。

## 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。  
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。

**⚠注意** 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** ご使用のコンロ・ヒーターの取扱説明書にそって正しく使用してください。

### ⚠鉄を初めて使用される方へのお願い

湯沸かし、煮物や汁物等の調理には絶対に使用しないでください。  
水分が塗装に浸透し、剥離や腐食の原因になります。

### 表面塗装について

- 本品は流通段階でのサビ防止のために本体や蓋の表面に食品衛生法に適合する塗装を施してあります。ご使用を重ねるうちに塗装は徐々に剥離・磨耗していきます。永久に付着しているものではありません。
- 塗装がはがれても、食品衛生法に適合したものを使用していますので、**人体に当たっても問題ありません。**
- 製造上、内面は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、水気を拭き取ってください。たっぷり油を引いて火にかけ、熱を加えると油がなじみ、ご使用後のお手入れが楽になります。
- 塗料の臭いが気になる場合は、香りの強い野菜屑等を炒めると、臭いがやわらぎます。

### ⚠換気に注意

調理の際は、必ず窓を開けたり換気扇を回す等、換気を行ってください。  
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

### △取扱上の注意

- グリル火力は弱火から中火で使用してください。庫内が狭いので強火の必要はありません。
- 縁の部分は研磨加工を施してありますが、製造上薄く仕上げていますので洗浄、拭き取りの際は指を切らないよう十分注意してください。
- 魚焼きグリルに入れて勢い良く開閉しないでください。内容物がこぼれる原因になりますので、ゆっくりと開閉してください。
- 加熱して熱くなっている本体を置く際には鍋敷き等を使用してください。
- 調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。必ず厚手の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。
- 取っ手がゆるんだ状態で使用しないでください。脱落して**ヤケドの危険があります。**
- 取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用する事は危険ですのでやめてください。
- 必要以上の**空炊きをしないでください。**空炊きは火災や本体の変形、ヤケドの原因になります。
- 空炊きをした場合に、水等をかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- ご使用の際は、薄く油を引いてください。**
- 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。
- 調理後は**内容物を保存しないでください。**腐食の原因になりますので他の容器に移してください。
- 本体の表面で材料を刻んだりする事は避けてください。
- 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、その部分より塗装の剥離をおこします。木や竹、プラスチック製等のものをご使用頂くと、いっそう長持ちします。

- 天ぷら、揚げ物料理には、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。
- 効率良く加熱して頂くために、本体の底に付いた水滴、異物や調理カス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。

### ⚠ クッキングヒーターでご使用の際の注意

- ※一般家庭用の 200V 熱源に使用できますが、食堂、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのもは、変形の可能性がありますので、使用しないでください。
- ※IH クッキングヒーターでのご使用は、必ず**中火以下**で使用してください。最大火力でのご使用は**本体変形**及び器具の破損の原因になります。
- ※IH クッキングヒーターのプレート表面に本体の跡が付く場合があります。専用クリーナー等で取り除いてください。
- 必要以上の**空炊き**をしないで、必ず**中火以下**で使用してください。最大火力でのご使用は**本体変形**及び器具の破損の原因になります。
- 本体はヒーターの中央に置いてください。加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、IH クッキングヒーターと本体の振動の波動が共鳴するために生じるもので、本体の異常ではありません。
- 変形やガタツキ等が生じた場合は使用しないでください。
- IH クッキングヒーターは電源を入れると急激に本体を加熱するため、**少量の油の場合 30 秒で発火点に達します**。そのため、下ごしらえ等少量の油で炒め物を行う場合は、油温が必要以上に上昇しないよう、**火力(出力)を「中」以下で調理**してください。

■下記対応熱源で使用してください。



### ⚠ お手入れ方法

- ご使用後は本体が温かいうちに、お湯でたわしやササウ等で食器用洗剤を使わずに洗ってください。**洗浄後は水分を拭き取り弱火で空炊きし、水気を飛ばしてください**。水分が付着したままですと必ずサビますので注意してください。新しい食用油を薄く引き、キッチンペーパー等で軽く拭いて**(ヤケドに注意)**湿気を避けて保管してください。サビ止めに効果的です。
- 水道水中の微量成分が残留し**白い汚れ状に見える**場合があります。人体に入っても問題ありません。
- 金属たわし又は磨き粉で洗いますと傷が付く場合があります。
- つけ置き洗いはしないでください。サビ発生の原因になります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビ発生の原因になります。
- アルミ等の異種金属に本体や蓋を接触したまま放置しないでください。サビ発生の原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。
- サビが発生した場合は、サビた部分をスポンジでこすり落として水洗いした後、**水分を拭き取り弱火で空炊きし、水気を飛ばしてください**。水分が付着したままですと必ずサビますので注意してください。新しい食用油をたっぷり引き、キッチンペーパー等で軽く拭いて**(ヤケドに注意)**湿気を避けて保管してください。

※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。

蓋なし



## ●熟成焼き豚

### ★材料 (2人分)

|              |            |     |
|--------------|------------|-----|
| 豚ももブロック…250g | しょうが汁…小さじ1 | } A |
| サラダ油…適量      | しょうゆ…大さじ2  |     |
| 塩…適量         | みりん…大さじ1   |     |
| 白髪ネギ…適量      | はちみつ…大さじ1  |     |
| 糸唐辛子…適量      | 酒…大さじ1     |     |

### ★作り方

1. 本体に薄くサラダ油を塗る。豚ももブロックは縦長に2等分し、塩をもみこみ、本体に間隔をあけてのせる。Aの調味料は混ぜ合わせておく。
2. 魚焼きグリルに入れて弱火で5～7分程度焼く。そのまま魚焼きグリル庫内に5分程度おいて余熱で火を通す。
3. 取り出して中の豚肉を一旦取り出す。本体にAの調味料を入れ、魚焼きグリルに入れて中火で2～3分程度煮詰め、タレを作る。
4. 本体に豚肉を戻し入れ、全体にタレを絡める。魚焼きグリルに入れて弱火で2～3分程度焼く。再び取り出して豚肉全体にタレを絡め魚焼きグリルに入れて弱火で2～3分程度焼く。
5. そのまま魚焼きグリル庫内に10分程度おいて味をなじませる。
6. 取り出して白髪ネギと糸唐辛子をのせて出来上がり。

蓋なし



## ●鯛の味噌焼き

### ★材料 (2人分)

|                      |                       |     |
|----------------------|-----------------------|-----|
| 鯛の切り身…2切             | 白味噌…大さじ1              | } A |
| 長ネギ… $\frac{1}{3}$ 本 | 砂糖…小さじ $\frac{1}{4}$  |     |
| 塩…適量                 | みりん…大さじ $\frac{1}{2}$ |     |
| サラダ油…適量              | 酒…大さじ $\frac{1}{2}$   |     |
|                      | 木の芽…適量                |     |

### ★作り方

1. 鯛は塩を振り5分程度おき、キッチンペーパーで水気をよく拭き取り、半分に切る。長ネギは1cm幅程度の斜め切りにする。Aは混ぜ合わせておく。
2. 本体に薄くサラダ油を塗り、①の鯛と長ネギをのせる。魚焼きグリルに入れて中火で7～8分程度焼く。
3. 取り出して、Aの味噌をかけ、再び魚焼きグリルに入れて弱火で2～3分程度焼く。木の芽をのせて出来上がり。



蓋なし



## ●ベイクドポテト

### ★材料(2人分)

じゃがいも(中)…3個  
マッシュルーム…6個  
ウインナー…6本  
オリーブオイル…適量  
塩…適量

マヨネーズ…大さじ1  
カレー粉…小さじ¼ } A  
牛乳…大さじ1  
イタリアンパセリ…適量

### ★作り方

- 1.じゃがいもは皮をむき、小さめの乱切りにする。マッシュルームは縦半分に切り、オリーブオイルと塩で和えておく。ウインナーは、斜めに半分に切る。イタリアンパセリは粗みじん切りにする。Aは混ぜ合わせておく。
- 2.本体に薄くオリーブオイルを塗り、①のじゃがいもを並べ、さらに上からオリーブオイルをかけ、塩を振る。
- 3.魚焼きグリルに入れて中火で14～16分程度焼く。(竹串を刺してみて柔らかくなる程度)
- 4.取り出して全体を混ぜ、①のマッシュルームとウインナーを加える。
- 5.再び魚焼きグリルに入れて中火で3～4分程度焼き、そのまま魚焼きグリル庫内に5分程度おく。
- 6.取り出してAをかけ、イタリアンパセリをちらして出来上がり。

蓋なし



## ●マカロニグラタン

### ★材料(1人分)

マカロニ…50g  
エビ(むきエビ)…6尾  
アスパラガス…2本  
ホワイトソース(市販品)…100g  
牛乳…40ml

ピザ用チーズ…30g  
オリーブオイル…適量  
バター…5g  
塩…適量

### ★作り方

- 1.沸騰したお湯に塩を加え、マカロニを柔らかくなるまでゆでる。ゆであがったらザルに上げ、オリーブオイルを絡めておく。ホワイトソースと牛乳は混ぜ合わせておく。
- 2.エビは背ワタを取り除いて塩を振り、5分程度おいてキッチンペーパーで水気をよく拭き取る。アスパラガスは根元を切り落とし、斜め2cm幅程度に切る。
- 3.本体にバターを塗り、エビとアスパラガスをのせ、魚焼きグリルに入れて中火で2～3分程度焼く。
- 4.取り出して熱いうちに①のホワイトソースとマカロニを加え混ぜ、平らにしてチーズをのせる。魚焼きグリルに入れて中火で5～6分程度焼いて出来上がり。

蓋なし



## ○簡単手作りピザ

### ★材料(1人分)

ピザ生地(市販品)  
…1枚(直径15～16cm)  
トマト…½個  
モzzarellaチーズ…50g  
ベーコン…1枚

ピザソース…大さじ1  
オリーブオイル…適量  
バジルの葉…適量

### ★作り方

- ①. トマトは6等分に切る。モzzarellaチーズ、ベーコンは3cm幅程度に切る。
- ②. ピザ生地にピザソースを塗り、①の具材を並べ、オリーブオイルを回しかける。
- ③. ②を本体にのせ、魚焼きグリルに入れて弱火で3～4分程度焼く。焼きあがったらバジルの葉をのせて出来上がり。

蓋なし



## ●野菜グリル

### ★材料(2人分)

玉ねぎ…½個  
かぼちゃ…100g  
赤パプリカ…½個  
ズッキーニ…½本  
ヤングコーン…4本

オリーブオイル…適量  
塩…適量  
黒こしょう…適量

### ★作り方

- ①. 玉ねぎ、かぼちゃ、赤パプリカは小さめの乱切りにする。ズッキーニは3～4cm幅程度の短冊切りにする。
- ②. 本体に薄くオリーブオイルを塗り、①の野菜とヤングコーンを並べる。さらにオリーブオイルを回しかけ、塩を振る。
- ③. 魚焼きグリルに入れて弱火で8～10分程度焼き、さらに中火で4～5分程度焼く。
- ④. 取り出して、黒こしょうを振りかけて出来上がり。

## 蓋あり



### ●オムレツ

#### ★材 料(2人分)

|            |            |     |
|------------|------------|-----|
| 卵…3個       | 牛乳…大さじ1    | } A |
| ブロッコリー…50g | 生クリーム…大さじ1 |     |
| プチトマト…4個   | 塩…少々       |     |
| バター…5g     | こしょう…少々    |     |

#### ★作り方

- ①.ボールに卵を溶き、Aを加えて混ぜ合わせる。ブロッコリーはざく切り、プチトマトはヘタを取り除き半分に切る。
- ②.本体にバターを塗り、①の溶き卵を流し入れ、ブロッコリーとプチトマトを加える。蓋をせずに中火で3～4分程度焼き、蓋をしてさらに2～3分程度焼く。そのまま魚焼きグリル庫内に3分程度おき、余熱で火を通す。
- ③.焼きあがったら食べやすい大きさに切り、出来上がり。

## 蓋あり



### ●餃子

#### ★材 料(2人分)

|          |               |     |
|----------|---------------|-----|
| 豚ひき肉…60g | ごま油…適量        | } A |
| キャベツ…50g | 熱湯…30ml       |     |
| 長ネギ…15g  | しょうゆ…大さじ½     |     |
| ニラ…10g   | オイスターソース…小さじ1 |     |
| 塩…少々     | 酒…小さじ½        |     |
| 餃子の皮…8枚  | ごま油…小さじ1      |     |
| 水…適量     |               |     |

#### ★作り方

- ①.キャベツ、長ネギ、ニラはみじん切りにし、塩を加えてよくもみ、汁気をしっかりと絞っておく。
- ②.ボールに豚ひき肉とAを入れて粘り気が出るまで混ぜる。①を加えてさらに混ぜ合わせ、8等分にする。
- ③.餃子の皮に②のたねをのせ、皮の周囲に水を付けてひだを寄せながら包んでいく。
- ④.本体に薄くごま油を塗り、③の餃子を並べ、熱湯を回しかけて蓋をする。
- ⑤.魚焼きグリルに入れて中火で8～10分程度焼く。
- ⑥.取り出して蓋をあげ、餃子を裏返す。さらに、蓋をせず弱火で3～4分程度焼いて出来上がり。



## 蓋あり



### ○パエリア

#### ★材料(1人分)

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| 米…100g          | 塩…適量          |
| 玉ねぎ…¼個          | 白ワイン…大さじ1     |
| 赤パプリカ…¼個        | オリーブオイル…大さじ1  |
| パセリ…適量          | サフラン…ひとつまみ    |
| 有頭エビ…4尾         | コンソメ(顆粒)…小さじ1 |
| あさり(砂抜きしたもの)…8粒 | 水…180ml       |

#### ★作り方

- ①米は洗ってザルに上げておく。玉ねぎはみじん切りにする。赤パプリカは乱切りにする。パセリはみじん切りにする。有頭エビは白ワインと塩を振り、5分程おいて汁気をよく切る。
- ②本体に米と玉ねぎを入れて、オリーブオイルを加えて混ぜる。魚焼きグリルに入れて中火で5分程度焼く。
- ③取り出して全体を混ぜ、Aを加えて平らにし、有頭エビと赤パプリカをのせる。蓋をせず、魚焼きグリルに入れて中火で6～7分程度焼く。
- ④③にあさりを加えて蓋をし、弱火で7～8分程度焼き、そのまま魚焼きグリル庫内で5分程度蒸らし、パセリをちらして出来上がり。

## 蓋あり



### ○ジャーマンポテト

#### ★材料(2人分)

|             |
|-------------|
| じゃがいも(中)…3個 |
| ベーコン…2枚     |
| オリーブオイル…適量  |
| 塩…少々        |
| 黒こしょう…少々    |
| 水…小さじ2      |

#### ★作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて5mm幅程度の輪切りにする。ベーコンは1cm幅程度に切る。
- ②本体に薄くオリーブオイルを塗り、じゃがいもとベーコンを入れ、水を回し入れる。塩を振って、蓋をする。
- ③②を魚焼きグリルに入れて中火で8～10分程度焼く。蓋を取り全体を混ぜ、再び弱火で6～7分程度焼く。焼きあがったら、黒こしょうをかけて出来上がり。

# 実は魚焼きグリルは 揚げ物などの温めも得意です!!

冷たくなったコロッケもたいやきも**グリル活用パン**にのせて  
魚焼きグリルへ GO! ベタツとならずにサクッと熱々になります。

## 温め目安 (火力：弱めの中火)

※料理の大きさによって多少時間が前後します。

| 料 理                                                                                               | 温め時間                                      | 料 理                                                                                                 | 温め時間                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>たいやき</b><br>   | <b>予熱あり</b><br>約 4～4 分半                   | <b>コロッケ</b><br>    | <b>予熱あり</b><br>約 3～4 分  |
| <b>たこやき</b><br>   | <b>予熱あり</b><br>約 3～4 分                    | <b>唐揚げ</b><br>     | <b>予熱あり</b><br>約 3～3 分半 |
| <b>春巻き</b><br>    | <b>予熱あり</b><br>約 3～3 分半                   | <b>かき揚げ</b><br>    | <b>予熱あり</b><br>約 3～4 分  |
| <b>餃子</b><br>     | <b>予熱あり</b><br>[大判] 約4～4分半<br>[小判] 約3～3分半 | <b>海老天</b><br>     | <b>予熱あり</b><br>約 2～2 分半 |
| <b>トンカツ</b><br> | <b>予熱あり</b><br>約 4～5 分                    | <b>カレーパン</b><br> | <b>予熱あり</b><br>約 3～4 分  |

※表面が焦げるようなら蓋をかぶせる



**和平日レイズ株式会社**

〒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]

<http://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00～12:00 / 13:00～18:00 (土日・祝日は除く)