

蓋なし



## ○マカロニグラタン

### ★材料(1人分)

マカロニ…50g	ピザ用チーズ…30g
エビ(むきエビ)…6尾	オリーブオイル…適量
アスパラガス…2本	バター…5g
ホワイトソース(市販品)…100g	塩…適量
牛乳…40ml	

### ★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3～4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6～7分程度焼いて出来上がり。

# GRILL *recipe*

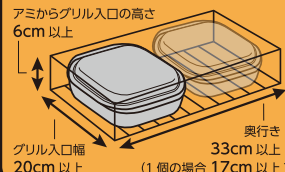
レシピ &  
取扱説明書

**Lanchini** グリル活用ミニ角型パン12×15cm

※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



※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良いです。  
※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。

蓋なし



## ○野菜グリル

### ★材料(1人分)

玉ねぎ…¼個  
かぼちゃ…50g  
赤パプリカ…¼個  
ズッキーニ…¼本  
ヤングコーン…2本

… オリーブオイル…適量  
… 塩…少々  
… 黒こしょう…少々  
…

### ★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。ヤングコーンは斜め半分に切る。
- ②本体に薄くオリーブオイルを塗り、①の野菜を並べる。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。

蓋なし



## ●ぶりの照り焼き

### ★材料(2人分)

ぶりの切り身…2切  
ししとう…2本  
酒…大さじ1  
みりん…大さじ½ } A  
しょうゆ…大さじ1  
しょうが…5g

### ★作り方

- ①ぶりは、キッチンペーパーで水気をよく拭き取っておく。ししとうは爪楊枝で2～3か所穴をあけておく。しょうがは、薄くスライスしておく。
- ②パットにAとしょうがを入れ、ぶりを10分以上漬け込む。(途中返ししながら両面漬け込む。)
- ③本体に、②のぶりとししとうを入れ、漬け汁を回しかける。魚焼きグリルに入れて中火で6～8分程度焼く。途中刷毛で漬け汁を塗りながら焼いていく。
- ④照りが付いてきたら出来上がり。

蓋あり



## ●鮭の蒸し焼き

### ★材料(1人分)

鮭の切り身…1切	塩…少々
しめじ…30g	しょうが…3g
えのき…25g	酒…小さじ½
玉ねぎ…¼個	酒…大さじ½
にんじん…10g	みりん…小さじ½
オクラ…2本	ポン酢…大さじ½

### ★作り方

1. 鮭に酒を振り、5～10分程度おき、キッチンペーパーでよく水気を拭き取る。
2. しめじは、石づきを切り落として小房に分ける。えのきは、根元を切り落として3～4cm幅程度に切る。玉ねぎは薄くスライスし、にんじんは、細切りにする。オクラは塩を振ってまな板で板ずりし、さっと洗う。ヘタを切り落とし、斜め半分にする。しょうがは、千切りにする。
3. 本体に②のきのこ、野菜を入れて軽く混ぜる。Aを回しかけて蓋をし、魚焼きグリルに入れて中火で5分程度焼く。取り出して、①の鮭のをせ、蓋を取って7～9分程度焼く。
4. 焼きあがったら、ポン酢をかけて出来上がり。

蓋あり



## ●オムレツ

### ★材料(2人分)

卵…3個	牛乳…大さじ1
ブロッコリー…40g	生クリーム…大さじ1
プチトマト…3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、魚焼きグリルに入れて中火で4～5分程度焼き、蓋をしてさらに3～4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。

# 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! ベタッとならず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
 たいやき	予熱あり 約4~4分半	 コロケ	予熱あり 約3~4分
 たこやき	予熱あり 約3~4分	 唐揚げ	予熱あり 約3~3分半
 春巻き	予熱あり 約3~3分半	 かき揚げ	予熱あり 約3~4分
 餃子	予熱あり [大判]約4~4分半 [小判]約3~3分半	 海老天	予熱あり 約2~2分半
 トンカツ	予熱あり 約4~5分	 カレーパン	予熱あり 約3~4分

※表面が焦げるようなら蓋をかぶせる

蓋なし



## ○牛ステーキ

### ★材料(1人分)

牛ステーキ肉…1枚  
にんにく…½片  
牛脂…適量  
塩…少々  
こしょう…少々

とうもろこし(茹でたもの)…¼本  
クレソン…適量

### ★作り方

- 牛ステーキ肉は常温に20分程度おき、焼く直前に塩、こしょうを振る。にんにくは薄くスライスする。とうもろこしは、4等分に切る。
- 本体をガスコンロにかけて中火で温める。牛脂を入れてまんべんなくのばし、にんにくを加えて焼き色が出てきたら取り出す。牛ステーキ肉を入れて、片面1~2分程度ずつ表面に焦げ目がつくまで焼く。
- ②にとうもろこしをのせ、魚焼きグリルに入れて中火で3~4分程度お好みの焼き加減に焼き上げる。
- 取り出してにんにく、クレソンを添えて出来上がり。

**freiz** 平和プレイズ株式会社  
〒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)

# 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、人体に入  
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るので洗浄、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。
- 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。

- ストープ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場合は、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。



ガス  
コンロ



IHクッキング  
ヒーター



エンクロ  
ヒーター



ラジエント  
ヒーター



ハロゲン  
ヒーター



シーズ  
ヒーター



オープン



電子  
レンジ

### △ 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ラ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。

表面加工/焼付け塗装  
材料の種類/鉄(底の厚さ1.2mm)  
寸法/12×15 cm