

ながたにえん

長谷園の

グリル鍋



長谷園

SINCE 1832

伊賀焼窯元 長谷園
www.igamono.co.jp



AIC-39 グリル鍋 オーバル 浅鍋	w26.5×d19.5×h4cm / 700ml
ACK-51 グリル鍋 長角	w24×d15.5×h3.5cm / 400ml

創業天保3年 伊賀焼窯元 長谷園
ながたに
長谷製陶株式会社
Nagatani Seito Co., Ltd.
SINCE 1832

 **0120-529-500**

〒518-1325 三重県伊賀市丸柱569
TEL 0595-44-1511 FAX 0595-44-1001
MAIL customer@igamono.co.jp
長谷園のwebサイト www.igamono.co.jp



長谷園だより
nagatani.life

土鍋レシピなど、
楽しい情報はこちらです。

2024・3・2000

グリル鍋 ご使用上の注意

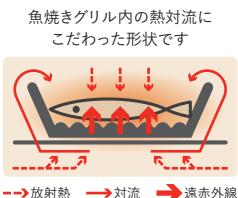
- IH（電磁調理器）でご使用になれません（電熱器でのご使用は可能です）。
- 天ぷらやフライなど、揚げ物には絶対に使用しないでください。火事になる恐れがあり、大変危険です。
- 熱い「グリル鍋」を急に冷たいところに置いたり、水に浸けたりしないでください（割れる恐れがあります）。
- 「グリル鍋」を火にかける前に必ず裏底に水気がないことを確認してください（ひび割れの原因となります）。
- 「グリル鍋」を凍らせないでください（割れる恐れがあります）。
- 加熱中（直後）の取り扱いには十分ご注意ください。素手で扱いますと火傷をする恐れがありますので、ミトンなどをご使用ください。加熱後は断熱性の高い耐熱の敷板をご使用ください（輻射熱によりテーブルを焦がす恐れがあります）。また可燃性のものの上に置かないでください。
- 「グリル鍋」（特に底部）をテーブル等の上で滑らせないでください（家具を傷つける恐れがあります）。
- 「グリル鍋」の表面に細かなひびが入ることがありますが、貫入といって表面の釉薬の部分に入るひびです。ご使用に差し支えはありません。
- 土鍋のように、ご使用前にお粥を炊いて目止めをすることは不要です。
- 「グリル鍋」は遠赤外線効果がありますので、強火で長時間ご使用になりますと、ガス器具やテーブルが高温になったり、ガス器具のリミッターがはたらき、安全のためにガスが止まる場合があります。特に空焚き調理をされるときは、強火を続けず、火加減にご注意ください。
- センサー付きバーナーでご使用になると、センサーが働いて弱火になったり火が消えたりすることがあります。その場合は「センサー解除」「高温モード」「センサー切」等の機能を使用してください。
- 業務用ハイカロリーガス器具での調理は弱火～中火にてご使用ください。
- 魚焼きグリル本体に水を張るかどうかは、ご使用の機種に合わせてください。



土鍋の遠赤パワー×魚焼きグリルで スピード加熱!

〈魚焼きグリル調理〉

グリル庫内の熱対流を妨げない形状に加え、陶器からの遠赤外線効果も相まって、外はサクッと中はふっくらジューシーに焼き上がります。陶板の上で焼くので網を汚さず、グリルのお手入れがラクラク!



〈直火調理〉

陶器からの遠赤外線効果で食材の芯までしっかり熱が浸透し、美味しく料理が仕上がります(空焚きも可能)。

※オープン・トースター・電子レンジでも調理できます。

〔庫内有効寸法について〕

「グリル鍋」は機種によってご使用になれない場合がありますので、必ずお使いのグリル庫内寸法をご確認ください。



グリル鍋 長角 (ACK-51) グリル庫内有効寸法

- ① 奥行25cm以上
- ② 幅16cm以上
- ③ 高さ5cm以上

グリル鍋オーバル 浅鍋 (AIC-39) グリル庫内有効寸法

- ① 奥行27cm以上
- ② 幅20cm以上
- ③ 高さ5.5cm以上

※高さはグリル全体ではなく、網からグリル最上部までの高さです。
※魚焼きグリル本体に水を張るかどうかは、ご使用の機種に合わせてください。

〔お手入れ方法〕

汚れは中性洗剤でおとし、風通しのよいところで十分に乾燥させてください。乾燥が不十分ですと目詰まりやカビの原因になります。



においが気になる 場合は…

土鍋についたにおいには茶殻(カビ臭さには酢、ひどいこびりつきには重曹)が効果的です。「グリル鍋」を大きめの鍋に入れてお湯を張り、茶殻をひとつかみ(酢は大きさ2~3杯、重曹は小さじ1杯まで)入れて10分程煮立てます。



焼き魚



《材料》1~2人分
お好みの魚…1尾
(切り身の場合は2切れ)
塩…適量

《作り方》

①魚はウロコ・内臓を除いてさっと洗い、水気を拭いて全体に塩をふる(大きいものは半分切る)。

②「グリル鍋」に①を置いて魚焼きグリルの網の上にセットし、中火で焼く。こんがり焼き目がついたら火を止め、そのまま庫内で5~10分余熱調理する。

※干物も美味しく焼けます。

ガス火の場合は油を少量ひき、中火で返しながらかきます。



焼き野菜



《材料》2~4人分
お好みのいも…適量
(じゃがいも・さつまいもなど)
しいたけ…3~4枚
オリーブオイル…適量
塩…適量
ブルーチーズ…適量

《作り方》
①いもは1cmの厚さに切り、オリーブオイル・塩をまぶす。しいたけは軸を除き、しいたけ…3~4枚
凹部分にブルーチーズをのせる。
②「グリル鍋」に①をのせて魚焼きグリルの網の上にセットし、焼き色がつくまで中火で5~8分焼く。
③火を止め、そのまま庫内でももが柔らかくなるまで5~10分余熱調理する。



鶏のからあげ風



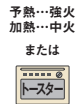
ノン
フライ

《材料》2~3人分
鶏もも肉(皮付)…250g
片栗粉…大さじ2
A 酒…大さじ2
しょうゆ…大さじ1
塩…小さじ1/2
にんにく…少々
(すりおろす)

《作り方》
①鶏もも肉は一口大に切ってAをもみ込んで30分おき、片栗粉をまぶす。
②「グリル鍋」を魚焼きグリルまたはトースターの網の上にセットし、約3分予熱する。
③①を②に置いて(皮目を下にする)約5分焼き、上下を返して3~5分ほど表面がパリッとするまで焼く。



とんかつ風



ノン
フライ

《材料》1人分
豚ロース肉(厚切)…1枚
小麦粉…大さじ1
卵…1個
パン粉…適量
塩・こしょう…少々
中濃ソース…適量

《作り方》
①豚肉に塩・こしょう、小麦粉→溶き卵→パン粉の順につける。
②「グリル鍋」を魚焼きグリルまたはトースターの網の上にセットし、約3分予熱する。
③①を②に置いて約5分焼き、上下を返して3~5分ほど表面に焼き色がつくまで焼く。ソースをかける。



簡単手作りピザ

魚焼き
グリル



《材料》2枚分
お好みの具材 … 適量
(チーズ・サラミ・バジルなど)
A 小麦粉 … 100g
ベーキングパウダー … 3g
塩 … 小さじ1
砂糖 … 小さじ1
オリーブオイル … 小さじ1強
水 … 60ml

《作り方》
①ボウルにAを入れて混ぜ、粘りがなくなるまでこねる。2等分し、それぞれラップでくるんでおく。
②①を1つ「グリル鍋」の形に合わせてめん棒で伸ばし、「グリル鍋」にのせる。
③②にお好みの具材をのせて魚焼きグリルに入れ、弱火でこんがり焼き目がつくまで焼く。もう1枚も同様に焼く。



ポテトグラタン

ガス火



オープン



《材料》2~3人分
じゃがいも … 2~3個
玉ねぎ … 1/2個
牛肉(細切れ) … 50g
バター … 10g
生クリーム … 100ml
ピザ用チーズ … 100g
塩 … 小さじ1/2
こしょう … 少々

《作り方》
①じゃがいも・玉ねぎは薄切りにする。
②「グリル鍋」を中火にかけてバターを溶かす。①・牛肉を炒め、生クリーム・塩・こしょうを加えて軽く煮込む。
③②にチーズをかけ、200°Cに予熱したオープンで約20分焼く。



野菜と豚肉のグリル

魚焼き
グリル



《材料》2~3人分
ズッキーニ … 1本
エリンギ … 2本
豚ロース肉(厚切) … 1枚
オリーブオイル … 大さじ1
塩 … 小さじ1
こしょう … 適量
粉チーズ … 適量

《作り方》
①ズッキーニ・エリンギ・豚肉は一口大に切る。
②①をオリーブオイル・塩・こしょうで和えて「グリル鍋」に入れ、全体に粉チーズをかける。
③②を魚焼きグリルに入れ、弱火で約10分焼く。焼き色がついたら火を止め、そのまま庫内で約10分余熱調理する。