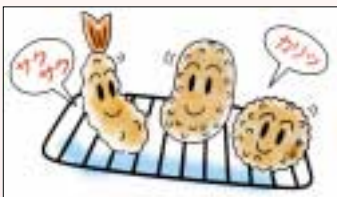


グリルで温め直し

残りものの揚げ物はすばやくサクサク!



天ぷらやでき合いのコロッケなどのお惣菜は、電子レンジで温めるとベチャリしてしまいがちですが、魚焼きグリルを使えばカリッとサクサク。揚げたてのおいしさが味わえます。



電子レンジとグリルとは、加熱の際の水分の働きに違いがあります。

グリルは表面の水分だけを高温で蒸発させるので外はサクリ、内部には水分が残り、揚げたてのジューシーな食感がよみがえります。



グリルでオーブン

W加熱



魚焼きグリルの庫内は約400度。庫内の熱はオーブンと同じように時間とともに対流をはじめます。この熱風と遠赤外線の直火でローストビーフなども、おいしく簡単にできあがります。

魚焼きグリルの便利な活用



ガスコンロの魚焼きグリルを「魚焼専用」「ガスコンロのおまけ」だなんて思っていませんか?実はあのグリル、アイデア次第でどんな料理も手軽にこなす万能調理器なんです。

グリルでトースター

強い直火の遠赤外線加熱がポイント

グリルに点火すると、強力な炎が発生します。これが庫内の天井を急速に温めるので、炭火に似た「直火の遠赤外線効果」を発揮。だからトーストを焼くと短時間で焦げ目がついて中はしっとり。時間のかかるトースターに比べて、パサパサになりにくいというわけです。



魚のニオイは大丈夫?

でも魚焼きグリルでトーストを焼いたらニオイが心配で…。なんて方も多
いはず。ところが、ガス火で加熱している間は、食材に含まれる水分が中から



外に出ようとする力が働くためニオイの成分は入り込めないようになっています。ですので魚のニオイがつく心配はありません。

※ただし、火を消したらすぐ取り出してください。ニオイがつくことがあります。