


コンガリータ 



コンガリータ ラウンド レッド

「コンガリータ」はマイクロ波に反応して発熱する特殊な素材を用いた電子レンジ用の新しいキッチンツールです。

 **レンジでスピードクッキング!**



ポイント 1 フタをはずして
こんがり

マイクロ波に反応して発熱する特殊な加工が器の裏面にしてあり、食材の器に接している部分がまるでグリルしたように、こんがりと仕上がります。

ポイント 2 フタではさんで
ふっくら

ハンバーグのようにふっくら仕上げたい料理には付属のフタをご使用ください。フタを使うことによって食材の水分量を調節できるので、仕上がりがふっくらします。

ポイント 3 素手で持っても
あつくない

発熱するのは特殊な加工がしてある部分だけなので、電子レンジで加熱直後でもミトンなしで持つことができます。

※3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。その時はミトンなどをご使用ください。

フタをはずして

こんがり フタをはずして調理すると食材がこんがりと仕上がります。

食材の水分が蒸発し逃げていくので、ジューシーにこんがりと仕上がります。裏面が蒸発し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

こんがりのひみつ



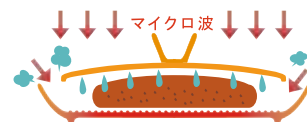
※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる場合があります。その場合は加熱時間を調節して下さい。

フタではさんで

ふっくら フタをはずして調理すると食材がふっくらと仕上がります。

フタのすき間から適度に水分が抜けていくのでベタつくことなく、ふっくら仕上がります。また、フタが食材の飛びちりを防ぎます。裏面が発熱し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

ふっくらのひみつ



※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる場合があります。その場合は加熱時間を調節して下さい。



700-100OR
 コンガリータ ラウンド オレンジ
 本体φ20.3×2.6cm
 フタφ16.7×3.1cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円

700-100RE
 コンガリータ ラウンド レッド
 本体φ20.3×2.6cm
 フタφ16.7×3.1cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円

700-100YE
 コンガリータ ラウンド イエロー
 本体φ20.3×2.6cm
 フタφ16.7×3.1cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円

700-100GR
 コンガリータ ラウンド グリーン
 本体φ20.3×2.6cm
 フタφ16.7×3.1cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円

700-101OR
 コンガリータ スクエア オレンジ
 本体22×12.6×2.8cm
 フタ19×10×2.6cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円

700-101RE
 コンガリータ スクエア レッド
 本体22×12.6×2.8cm
 フタ19×10×2.6cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円

700-101YE
 コンガリータ スクエア イエロー
 本体22×12.6×2.8cm
 フタ19×10×2.6cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円

700-101GR
 コンガリータ スクエア グリーン
 本体22×12.6×2.8cm
 フタ19×10×2.6cm
 フタ付き 2,500円
 身のみ 1,800円



パリパリピザ

材料(3枚分)
 ぎょうざの皮(直径8cm) …… 3枚
 ケチャップ …… 大1
 ハム …… 1枚
 粒コーン …… 10g
 ピーマン …… 1/3個
 とろけるチーズ …… 1枚

作り方
 ① ピーマンは輪切りで6等分に切る。ハム・チーズは半分の長さにして千切りにしておく。コーンの汁気はきっておく。
 ② ぎょうざの皮にケチャップを均等に塗り、その上から①の材料を3等分にのせる。
 ③ コンガリータにうすくサラダ油(分量外)を塗り、②を並べフタをせずに500wのレンジで2分加熱したらできあがり。
 パセリやバジルなどをお好みで添えてください。



キャベツと豚肉の重ね蒸し

材料(2人分)
 キャベツ(1/4の大きさ) …… 8枚(120g)
 豚バラ肉 …… 100g
 しょうが …… 10g
 塩、こしょう …… 少々

【ごまドレッシング】
 すり白ごま …… 大2
 マヨネーズ …… 大1
 醤油 …… 大1
 砂糖 …… 大1
 酒 …… 小1

作り方
 ① キャベツはコンガリータに入るくらい大きさに切る。豚バラ肉は5cmくらいの長さに切り、塩、こしょうをふる。しょうがは千切りにする。
 ② ドレッシングの材料を混ぜ合わせておく。
 ③ コンガリータにキャベツ、豚肉、しょうがを均等に交互に重ねていく。あまり、高くなりすぎないように注意する。フタをのせて500wのレンジで4分加熱してできあがり。ドレッシングをかけてお召し上がりください。

コンガリータのお取り扱いについて

●電子レンジ専用の器です。直火では絶対に使用しないで下さい。破損する場合があります。●電子レンジ出力500W専用です。●電子レンジで空焚きはしないで下さい。急激に温度が上がり軸葉が割れたり、割れたりする場合があります。●電子レンジで使用する際、本体中央部が非常に高温になります。ラップ等は絶対に使用しないで下さい。●電子レンジで加熱後はすぐにレンジ庫内から取り出して下さい。電子レンジを傷める場合があります。●電子レンジで加熱直後は本体底面が大変熱くなっております。取り扱いには十分ご注意ください。●電子レンジで3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。直接手で触れず、ミトンなどをご使用ください。●レシピ記載の調理時間はあくまで目安です。電子レンジの機種や、材料の重量・サイズ・食材の水分量によって、調理時間は異なります。●フタをしないで使用すると、食材によっては飛びちる場合があります。●調味料などが本体裏面に付くと落ちない事がありますが、性能には問題ありません。●電子レンジの機種によって熱の伝わり方にばらつきが出る場合があります。

●電子レンジで加熱後は必ず鍋敷をご使用下さい。テーブルなどに直接置くことで傷を付けたり、熱による変形・焦げ付きが起こる場合があります。●本体が熱いうちに水の中に入れてしないで下さい。本体を傷める場合があります。●お使いいただくうちに表面がくすんだり、焼き色が付く場合があります。製品特性としてご理解下さい。●特殊な陶器製品のため、多少の色むら・ピンホールがあります。●子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使用しないで下さい。火傷や怪我をする恐れがあります。●金属製のナイフや先のとがったものでの使用はおさげ下さい。傷が付く場合があります。●金属製たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。●ご使用後洗うときには、長時間水に漬けておかないで下さい。●ご使用後はよく洗い、十分乾燥させてから保管して下さい。乾燥が不十分だとカビの原因になります。●陶磁器製のため、強い衝撃を与えると割れることがあります。落としたりぶつけたりしないで下さい。●調理以外の用途には使用しないで下さい。