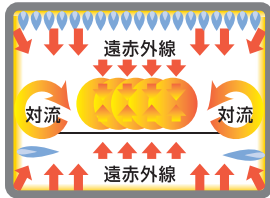


## 温めなおし

温め直しはグリルにお任せ。遠赤外線による加熱で「外はサクッ、中はジューシー」



両面焼きグリル

庫内温度は一気に350～450℃まで上昇するので庫内の空気全体で食材を包み焼き上げます。だから中はジューシー、外はパリッとして驚くほど美味しく調理ができます。



魚を焼くだけじゃもったいない

## コンロのグリルは万能選手

### 簡単本格料理

### ピザ&ダッチオーブン

オプションの「クッキングプレート」や「ダッチオーブン」を使えば本格料理も簡単にできます。ガスならではの美味しさでピザも石釜風に出来上がります。ダッチオーブンならおいしいケーキもできますよ。

※クッキングプレート、ダッチオーブンの使用は一部の機種に限ります。



クッキングプレート



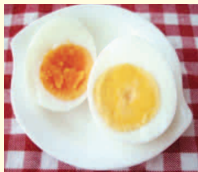
ダッチオーブン

## 簡単料理

簡単調理もグリルにお任せ。「ゆでずに作れるゆで卵」も作れちゃう。

### 作り方

- 1 生卵を、湿らせたリードまたはティッシュで包んでから、アルミホイルで包む。  
※卵は室温にもどしたものを
- 2 グリルで上下強火で約10分《完熟》  
上下強火で約8分《半熟》



その他食パンも焼けちゃいます!



Q. でも魚のニオイが付かないの？

A. 魚のニオイが移りそう…気になりますよね。でもここがグリルのスゴイところ。加熱中は食材の水分が水蒸気となり勢いよく外に出るので食材がニオイの吸着をふせぎます。



食材からの水分がニオイをガードする、というわけです。でも、冷めるとその効果がなくなってしまうので、火を消したらすぐにトーストなどは取り出してくださいね。

nikotan  
2012 PUZZLE  
ニコタンパズル

10月開催のガス展で  
お楽しみ  
ニコタングッズ プレゼント!!

2012年 5 月号

に付いてる  
パズルシールを  
切り取って  
ここに貼ってね

2012年 6 月号

に付いてる  
パズルシールを  
切り取って  
ここに貼ってね

2012年 7 月号

に付いてる  
パズルシールを  
切り取って  
ここに貼ってね

2012年 8 月号

に付いてる  
パズルシールを  
切り取って  
ここに貼ってね

2012年 9 月号

に付いてる  
パズルシールを  
切り取って  
ここに貼ってね

この4月号の台紙に来月5月号から9月号までのパズルシールを全て貼って、お名前・ご住所・電話番号を記入の上、10月開催のガス展会場へお持ち下さい。お持ちいただいた全ての方に、《お楽しみニコタングッズ》※中身は、ナイショです。プレゼントいたします。

保存版  
台紙

フリガナ

お名前

ご住所

お電話 市外  
局番

お客様の個人情報は、弊社からのご案内提供と社内資料としてのみ利用させていただきます。



上記の内容について詳しく聞きたい方は  
ご遠慮なくテラスまでお問い合わせください。