凍ったままIHグリル

ヒーターの高火力で一気に加熱！

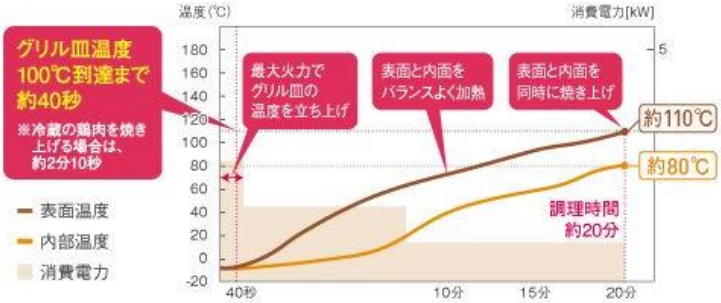
魚や鶏肉を冷凍のままグリル皿に並べて、そのまま一気に焼き上げます。

❶ 上ヒーター 遠赤 平面ヒーター
- 高さのある食材もラクラク。

❷ 下ヒーター 角形 IH コイル
- IHのすばやい立ち上がりで、スピーディに加熱。
- IHのきめ細かな温度コントロールが可能。

表面と内面を同じタイミングで適温に焼き上げ

■凍ったままIHグリル「とりつけ焼き」調理時の食材温度・消費電力・時間



「凍ったままIHグリル」※1の制御技術（とりつけ焼きの場合）

- 凍ったままIHグリルの場合は、高火力でグリル皿の温度を一気に立ち上げ解凍を促進させます。
- 表面は適度な焼き色がつく約110℃、内面はしっかり火が通る約80℃に焼き上げます。

※取扱説明書・レシピ集（もっとIH！おうちメニューが増える本）に従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品は対応していません。

●調理物の厚みは、2.5cm以下にしてください。とり塩焼き・とりつけ焼きの鶏肉の厚みは2cm程度。

解凍の手間も移し替えの手間もなく、時間も短縮

■調理の流れと所要時間（鮭の切り身4切れ）

「凍ったままIHグリル」※1 は5メニューを搭載

「メニューボタン」で選んで、スタートするだけ。

※取扱説明書・レシピ集（もっとIH！おうちメニューが増える本）に従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品は対応していません。

● 調理物の厚みは、2.5cm以下にしてください。とり塩焼き・とりつけ焼きの鶏肉の厚みは2cm程度。