

Kitchen

家事の時短で、家族との時間を豊かに。

**両面焼き
グリル活用法**

ガスコンロのグリルの特長は、強力な直火の力。両面焼き水なしグリルなら短時間で庫内が超高温に達するため、一気に表面を焼き固め、食材の旨みをギュッと閉じ込められるのです。最新「ピピッとコンロ」の、ちょっと意外な調理法をご紹介します。

**土鍋ごはんが
ピピッと簡単**



自動炊飯機能を使えば、直火炊きのごはんが手間なく簡単に。コンロに炊飯鍋をセットして「炊飯ボタン」を押すだけ。火加減の調節から消火まですべて自動。約20分で炊きあがります。

[情報提供: 東京ガス]

Point

べったり付いた油汚れやカチカチになったお米など、最先端の食洗機でも苦手なものはあります。油汚れをサッと流す、カチカチになったお米をふやかすために洗い桶につけておく、ヘラを使っておおざっぱに食べ残しをとっておくなど、入れる前にひと手間を。

Point

食器洗い乾燥機は、機械による水の噴射と水温、洗剤の力が組み合わさって汚れを落とします。しっかり汚れを落とすためには、洗浄水が汚れた部分にきちんと当たることが大切。間隔を空けてセットしましょう。



Point

専用の洗剤を使用するのはなぜ?という素朴な疑問。答えは、手洗い用の食器用洗剤を使うと、泡が多量に発生し食器洗い乾燥機の運転が止まってしまうたり、故障の原因になることがあるから。

食洗機の基本をおさらい

食器洗い乾燥機で洗うのと手洗いを比較すると、大きな違いとして洗う温度が挙げられます。手洗いの場合は手がつけられる40℃程度、食器洗い乾燥機では一般的に60~80℃くらいの温度で洗浄。スムーズに乾燥できるので、洗う手間だけではなく、拭く手間も軽減できるというメリットがあります。

天然エッセンシャルオイルをふんだんに使った香りもすがすがしい。生分解性が高いのもポイント。フォーリア 食器洗浄機用 ¥1,316(びんちょうたんコム www.binchoutan.com)



あると便利!

清潔感のあるカラーと使いやすい機能性。かわいいペンギンのデザインにほっこり和みます。
ペンギンスクレーパー 各¥514
(マーナ <http://shop.marna-inc.co.jp>)



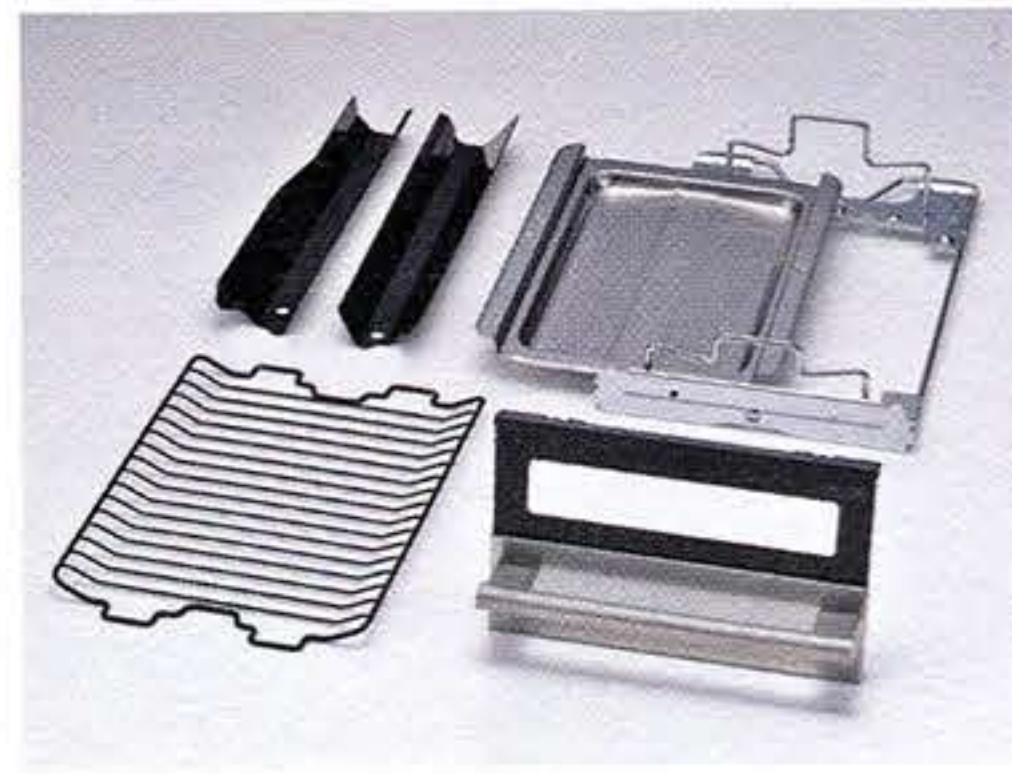
約2~3分で中はふんわり、外はサクッと香ばしいトーストの出来上がり。グリル加熱では熱くなった食材の表面から水蒸気が放出。以前に使用した魚のニオイも、加熱している間はつきません。



食材の表面をサッと焼き固めて美味しさを閉じ込める「直火」と、グリル内の熱風で包み込むようにすばやく加熱する「対流熱」のW加熱で、お肉なら表面はパリッと香ばしく、中はとってもジューシーに。野菜やキノコ類の旨みもぎゅっと凝縮してくれます。



濡らしたキッチンペーパーでタマゴを包み、さらにアルミ箔で包む。水なし両面焼グリル「上下強火 約10分+保温」で鍋を使わずゆで卵のできあがり。忙しい朝にぴったり。



グリルは、グリル網・グリル皿・扉・レールと全てパーツごとに簡単に取り外すことが可能!丸洗いできるから、隅にたまった汚れもスッキリきれいに落とせます!