

ナスの肉詰めチーズ焼き

フライパンごと
グリルで仕上げ!



トップレートで
炒めて

グリルで焼いてそのまま食卓へ!
洗い物が少なくなるテクニックです。
トップレートは、とろ火から強火まで
10段階の火力調節ができます。炒めた
タネをナスに入れたら、フライパンごと
グリルにイン! オープン調理ができ
るので、仕上げに焼き色を付けたいと
きにも便利です。

冷凍サンマも
この通り!



焼きサンマ

面倒な解凍はしなくてOK!
凍ったままの食材もそのまま焼けます。

冷凍保存していたカチカチのサンマも、自動調理でふっくら
焼き上げ、焼き目もキレイ! グリルを見張っていなくてよいの
で、効率よく料理が進められます。

お手入れもラクラク



フラットな構造なのでお手入れが簡単!
いつまでも美しいキッチンが保てます。
トップレートもグリル庫内もフラットなので、
とにかくお手入れがラクラク。普段のお手入れ
は、水拭きまたは台所用洗剤をつけて拭くだ
けでOKです。グリル皿は油が落ちやすいフッ
素加工。焼き網のないタイプなのでラクラク
洗えます。

IHを使った感想を聞いてみました

これまでがガス派だったけれど
IHが使いやすくてびっくり!

温度設定も時間設定も
全部自動でやってくれる
から、あれこれ考えなく
ても料理ができますね。
IHって頭がいい!



自宅の古いIHとは大違い(笑)
グリルのオープン機能が便利!

自宅のIHは冷凍の食材
をそのまま焼かせませ
んが、今回使ったIHは、
冷凍の魚も中までふっ
くら。予熱不要なもの◎!



IHは火が弱いイメージでしたが
揚げ物もベチャっとしない!

天ぷらがすごくカラッ
と揚がって驚きました。
ずっとガス派でしたが、
こんなにおいしくでき
るならIHもいいかも!



今回使用したIHは、**9月21日発売**の新商品!
パナソニック IHクッキングヒーター Aシリーズ

温度やメニューの設定も、液晶パネルでラクラク
操作。初めての人にも使いやすくてとても便利。

料理体験会のレシピはこちら

<https://sumai.panasonic.jp/ihcook/halmek/?link=haru>

Check!



ハルメク読者が
IHクッキング
ヒーターを体験!

火力しっかり、お手入れラクラク。

こんなに便利で使いやすい!
IHクッキングヒーターって、



新型のIHって
こんなに火力が
強いよね!

左から、大山志津子さん(62歳)、石毛八重子さん(63歳)、酒井昭子さん(55歳)。



今回作った4品。難しい火加減や温度設定など、パナソニックのIHクッキングヒーターなら自動で調整。料理の幅が広がります。



教えてくれたのは

フードコーディネーター
川崎泰代さん

フルマラソンを完走する「走る
フードコーディネーター」。レ
シピ開発や料理教室の他、ア
スリートへの食事指導も行っ
ている。

初めてでも簡単!
新型のIHに興味津々

自宅では10年以上ガスコ
ンロを使用しているという大
山さん・酒井さんと、7~8年
前の古いIHを使っている
という石毛さん。3名とも新
型のIHは初めてです。

「IHって火力が弱そう」「火
を消し忘れそう」というイメ
ジもあったそうですが、実際
に使ってみるとその高火力に
驚き! 火力に合わせて赤い
リングが光ったり、自動オフ
やタイマーなどの便利な機能
にも興味津々の3名。でき上
がった料理を食べつつ「こん
なにおいしく簡単にできるな
らIHもいいですね!」と大満
足の様子でした。

「IHの使い心地が気になる」
「本当においしくできるの?」
というハルメク読者の3名が、
パナソニックのIHクッキング
ヒーターを使った料理教室に
参加しました。