

直火・オーブン・電子レンジ・魚焼きグリルで

Aygge Style

made in Japan

グリルパン
ヒュッゲ



This is an excellent grill pan.
It is possible to use oven, grill, as well as
microwave oven, direct flame.

made in Japan



世界一幸せな国、北欧デンマークには「居心地の良さ」を表す言葉「ヒュッゲ」があります。長い冬の時間を部屋の中で家族や友人と楽しくゆったりくつろぐ方法「Hygge しない?」そんな風に使います。ささやかな事こそ大切にほっと寛ぐ集いの時を楽しみましょう。温かいメニューでテーブルを囲む・・・北欧のテーブルをイメージした直火、オーブン、電子レンジ、グリル対応の調理器 & テーブルウェアです。キッチンからそのまま! アツアツをテーブルへ・・・フタを開けるとふんわり広がる湯気もごちそう。「予熱」と「余熱」を上手に使って、野菜、肉、魚も素材の味を活かした簡単メニューが広がります。



耐熱陶器製 日本製

株式会社セラミック藍

〒507-0071 岐阜県多治見市旭ヶ丘9丁目3番地23
TEL: 0572-27-8858 www.ceramic-ai.co.jp

CERAMIC AI CO. LTD.

カラフルベジのグリル



野菜の甘みを最大限に引き出すシンプルな一品。四季それぞれの旬の彩りと香りを楽しめます。

カラフルベジのグリル

<材料> (2~3人分) Lサイズ使用
ブロッコリー 3房

かぼちゃ 1/8個
トマト(小) 1個
パプリカ 1/3個
小かぶ 1個
エリンギ 1/2本
アスパラガス 1本

オリーブオイル 大さじ2
塩 小さじ1/2
胡椒 少々
バター 小さじ1

ヒュッゲに塗る分のオリーブオイル 少々

<作り方>

- 野菜は火の通りを均一にするため、大きさを揃えてカットしておく。
- ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
- ヒュッゲにカットした野菜を並べる。ブロッコリー、かぼちゃなど水分の少ない野菜は一度水にさらし、拭き取らない状態で入れる。オリーブオイル、塩、胡椒を上から全体に回しかける。バターもちぎって所々に置く。フタをして電子レンジ(600w)加熱1分。
- 電子レンジから取り出し、魚焼グリルに入れてフタをしたまま魚焼グリルで弱火 加熱5分。火を消して庫内でそのまま10分放置。

食べる直前にレモン汁をかけるとさっぱりとした風味が野菜の甘みを引き立てます。

*電子レンジ加熱後、魚焼グリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼グリルの機種に合わせ、調節をしてください。

『ヒュッゲ』のいいところ！



フタの裏のつぶつぶは…加熱されて食材から出た旨味のある湯気を突起に集めて満遍なく素材に戻す効果



底の凸凹は…加熱されて食材から出た余分な水分や油分が再び食材に付き、味を落とすことを防ぐ

直火・ガスコンロの魚焼きグリル・オープン・電子レンジオーブントースターで使用できます。フタをしても高さが53mm(小)から60mm(大)と低く設定しているので魚焼グリルにも入ります。グリル、オープン調理のコツは予め、温めておく「予熱」と加熱後の「余熱」が有効！耐熱陶器製の特性で保温性に優れ「余熱」(加熱後の庫内に置いてじっくり熱を素材に通す事)を使って楽々調理。素材の風味を損なわず、肉や魚はふっくらジューシーに仕上がります。野菜の甘みを引き出します。電子レンジで下ごしらえ、グリルで仕上げ。美味しく時短調理が出来ます

キッチンからそのまま！アツアツをテーブルへ……

古来より続く伝統的な陶磁器の産地 美濃で生まれた made in Japan.

多人数で取り分けるレシピに…
一番大きなサイズ



グラタンは仕上げにフタを取って焦げ目をつけると風味が増します。



08082 ②
Hygge style
グリルパン レッド 大
¥3,000+税
本体・ふた 26.4×17.3×h6cm
箱 27.3×20×h7.4cm
容量630cc 重量1380g 入数8



08080 ⑥
Hygge style
グリルパン ブラック 大
¥3,000+税
本体・ふた 26.4×17.3×h6cm
箱 27.3×20×h7.4cm
容量630cc 重量1380g 入数8



08081 ③
Hygge style
グリルパン グレージュ 大
¥3,000+税
本体・ふた 26.4×17.3×h6cm
箱 27.3×20×h7.4cm
容量630cc 重量1380g 入数8

たっぷりキャベツのキッシュ



千切りキャベツのシャキシャキ感が卵のふんわり感とハーモニーを奏でるあと一品の簡単レシピ

たっぷりキャベツのキッシュ

<材料>(1~2人分) Mサイズ使用
キャベツ 1/4個
プチトマト 2~3個

卵液

卵 1個
牛乳 100cc
粉チーズ 20g
塩 小さじ1/3
こしょう 少々

ヒュッゲに塗る分のオリーブオイル 少々

<作り方>

卵液を作る。

1. ボウル卵液の材料を全て入れよく混ぜる。
2. 魚焼グリルを点火し、予熱を始める。
ヒュッゲにオリーブオイルを塗っておく。
3. キャベツは、芯の部分も全て千切りにする。
ヒュッゲにキャベツ、プチトマトを入れ、1を回しかける。あれば、パセリなどの青みを添えて。
4. ヒュッゲにフタをして魚焼グリルで弱火加熱8分、火を消して庫内でそのまま10分放置。
5. さらに焦げ目をつけたい場合には、フタを取った状態で魚焼グリル加熱、中火で1分。

表面はカリッと中はふわっと仕上がる簡単キッシュです。キャベツの甘味が存分に味わえます。たくさんの野菜が食べられるノンオイル recipe このワンデッシュでカフェスタイル。クロワッサンを添えて。

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。

『ヒュッゲ』を上手にお使いいただくために.....

•油分塗布

ご使用前にヒュッゲの内側にサラダオイルやオリーブオイルなどの油分を塗ってください。加熱による焦げ付き、食材のこびりつきを多少防ぐことができます。(使用するうちに焼き色が着いてきますがご使用に支障はありません。陶器の「育っていく」特性としてお楽しみください。)

•電子レンジ加熱

耐熱陶器製なので電子レンジで使えます。ヒュッゲに食材を入れ、下ごしらえを電子レンジで。より時短調理が出来ます。

•『予熱』と『余熱』

グリルやオーブンをあらかじめ熱しておくことで、食材に素早く熱が伝わり、水分や香りを失わないうちに調理が出来ます。また、加熱後、そのまま庫内に置いておくことで柔らかな熱でじっくりと食材に火が通り、野菜はみずみずしく、肉や魚はふっくらジューシーに仕上がります。風味をしっかりと閉じ込め、アツアツはもちろん冷めても水っぽくならず、美味しく召し上がれます。

•ご注意!

- 加熱直後のヒュッゲは大変熱くなっています。グリルやオーブンから取り出す時など持ち運ぶ際には必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手での取り扱いはいししないでください。
- 直火の際にはゴトクに安定して置けるかの確認をし、急激な加熱をせずゆっくりと行ってください。
- 加熱直後のヒュッゲを濡れ布巾の上に置いたり、水に浸けるなど、急冷はお避けください。

1人~2人分の軽食に・・・使い勝手の良い真ん中のサイズ



08085 ①
Hygge style
グリルパン レッド 中
¥2,500+税
本体ふた 21.7×14.5×h5.5cm
箱 27.3×20×h7.4cm
容量430cc 重量850g 入数8



08083 ⑦
Hygge style
グリルパン ブラック 中
¥2,500+税
本体ふた 21.7×14.5×h5.5cm
箱 27.3×20×h7.4cm
容量430cc 重量850g 入数8



08084 ④
Hygge style
グリルパン グレージュ 中
¥2,500+税
本体ふた 21.7×14.5×h5.5cm
箱 27.3×20×h7.4cm
容量430cc 重量850g 入数8



フタをして加熱をすることで果肉からたっぷりの水分が引き出され、水を加えることなくこっくりと仕上がります。

アボカド&トマトのココット



アボカドは熱を通すとクリーミーに。溶けたチーズと酸味のあるトマトともよく合う忙しい朝食にぴったりな一品。バケットに添えれば、白ワインのための素敵なアンティパストに。

アボカド&トマトのココット

<材料> (2人分) Sサイズ2個使用

アボカド 1個

トマト (小) 1個

溶けるチーズ 大さじ2

レモン汁 大さじ1

オリーブオイル 大さじ1

塩 小さじ1/2

胡椒 少々

ヒュッゲに塗る分のオリーブオイル

少々

<作り方>

1. ヒュッゲにあらかじめオリーブオイルを塗っておく。オーブントースターを点け、予熱を始める。
2. アボカドは半分に割り、タネを取り出し、1センチ角くらいにカットし、すぐにレモン汁をかける。トマトもアボカドと大きさを揃えてカットする。
3. ボウルに2を入れ、塩、コショウ、オリーブオイルの順に加えて軽く混ぜ合わせる。
4. ヒュッゲに3を入れ、チーズをのせる。
5. 予熱をして温まったオーブントースターにフタをしたヒュッゲを入れ、高温モードで5分、フタを取り、焦げ目がつくまで2〜3分加熱。

アボカドの熟し具合によって加えるオリーブオイルの量を加減してください。(柔らかく熟している場合には少なく、固い場合には多く)

*電子レンジ加熱後、魚焼きグリルでの加熱後は、ヒュッゲが大変熱くなっております。必ずミトンなど鍋つかみを使用し、絶対に素手で触れないよう、ご注意ください。

*記載の調理時間は、あくまでも目安です。お使いの電子レンジ、魚焼きグリルの機種に合わせ、調節をしてください。



オーブントースターに2つ並べて

『ヒュッゲ』を永くお使いいただくために・・・

・サイズのご確認

ご使用になる熱源の有効寸法をご確認の上、ヒュッゲ(特に大サイズ)が使用できるスペースがあるかお確かめください。ガスコンロの魚焼グリルの場合、上部の熱源部分が飛び出している場合もあります。直接、触れることが無いようご注意ください。また、両面焼仕様と片面焼仕様では加熱時間異なります。火の通り具合を見ながら、時間の調節をお願いいたします。水を入れるタイプのグリルには通常の通り、水を入れ、網に乗せてお使いください。ヒュッゲのフタなどがグリルの熱源に触れてしまうような場合には他の熱源にてご使用ください。

・洗浄方法

ご使用後は、なるべく早く汚れを取り除き、柔らかいスポンジなどで水洗いをしてください。浸け置きはせず、こびりついた部分は薄めた食器用中性洗剤を使い、その後よくすすいでください。水分をきれいに拭き取りよく乾燥をさせてから収納してください。陶器製ですので多少の吸水性があります。乾燥が不十分な場合、カビや臭いの原因となります。研磨剤の入ったスポンジやスチールタワシは破損の原因となるキズや、釉薬の剥離などの恐れがありますのでお使いにならないでください。ご使用になるうちに食材の焦げ付きや油分のシミなどが付着してきます。メラミンスポンジで優しくこすり洗いが有効ですが、完全にはとれません。陶器の特性ですので、「器を育てる」感覚でお楽しみください。

一人分のサイドメニューに・・・



08088 
Hygge style
グリルパン レッド 小
¥2,000+税
本体・ふた 13×11.2×h5.3cm
箱 14.8×9.4×h15cm
容量360cc 重量150g 入数36

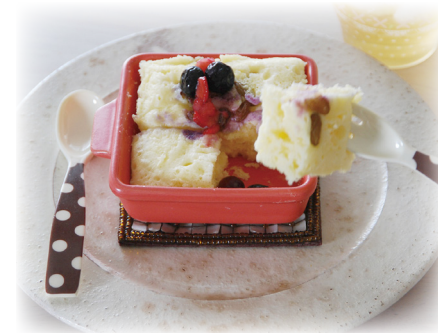


08086 
Hygge style
グリルパン ブラック 小
¥2,000+税
本体・ふた 13×11.2×h5.3cm
箱 14.8×9.4×h15cm
容量360cc 重量150g 入数36



08087 
Hygge style
グリルパン グレージュ 小
¥2,000+税
本体・ふた 13×11.2×h5.3cm
箱 14.8×9.4×h15cm
容量360cc 重量150g 入数36

耐熱陶器製
日本製



おうち簡単スイーツもあつという間に出来ます。

・本品は耐熱陶器製の焼き物です。その特性の1つとして『貫入』という現象があります。貫入は、陶器が焼成後に冷却する過程で素地と上に施した釉薬の収縮率の違いで生まれるものです。陶器は、素地の上に釉薬を施してから、1200℃〜1300℃で焼成。釉薬は溶け、ガラスの層となって陶器の上を覆います。焼成後、温度が下がり始めます。その時の収縮率が素地と釉薬とで違うため、釉薬層にヒビが入ります。これを「貫入」といいます。陶器の性質上おこる現象なので「割れ」ではなく不良でもありません。またご使用に支障はありません。