



2012 November

II

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

どんなキッチンにも似合う、選べるカラー

キッチン

**リンナイ
マイトープラス**
デザインと使いやすさや
お手入れ性能も向上

好きな色を選び、自分らしいキッチンライフを提案するリンナイのMytone+ (マイトープラス)は、カラーバリエーションが充実しています。ガラストッププレートは、世界トップクラスの品質を誇るドイツ・ショット社製の耐熱セラミックガラスを採用しています。独自のガラス結晶化技術によって、優れた耐久性をもつガラストップは、印刷表面がはがれにくく、色が剥げおちたりすることがありません。色はクリアドットとブラックの2色があります。

また、新素材パールクリスタルは、ライトグレー、ショコラ、ミントグリーン、サクラの4色から選べます。硬質ホー



ローを、色と強さでダブルコーティング。汚れが落ちやすく、鮮やかさ長持ち。ガラスでは難しい鮮やかな色調と、衝撃の強さをもつトッププレートです。

操作部面積も広くなり、見やすくなりました。カンガルー収納タイプだから使わない時は見た目もスッキリ。

お手入れ性能も向上しています。フラットで滑らかな表面だから汚れがつきにくくサッと拭くだけでキレイになります。ゴトク、バーナーリング、バーナー

キャップ、温度センサーを小径化し、デザインをよりすっきりシンプルにしたのでお手入れもラクラクです。

手前両バーナーとも新開発の強火力バーナーを採用し、強火からトロ火まで幅広い火力を実現しました。お好みの温度でカラッと揚がる温度調節機能、湯わかし機能、コンロ調理タイマー、炊飯機能、グリルタイマーなど多彩な機能で楽しく調理ができますね。



多賀正子の
今月の「ちそうさま」
レシピ第72回



“クイック炊き込みご飯”

買い置きがあればいつでも思い立った時に作れる簡単な炊き込みご飯です。少しおかずが足りないかな？と思う日になさると、とてもボリュームが出ますね。



材料(6人分)

- お米…3合
- オイル漬けのツナ…小1缶(80g)
- ナメタケの瓶詰め…1瓶(120g)
- 酒…大さじ2
- A ●オイスターソース…大さじ1
- 銀杏の水煮…1パック
- 甘栗…適宜
- 人参(型抜きと粗微塵切り)…小1/2本
- 青のり…適宜

作り方

- ① お米は30分程浸水させ、ザルにあげてしっかり水気を切る。
- ② 人参は型抜きし、とっておく。
- ③ 型抜きした人参の回りを細かく刻み具にする。
- ④ 炊飯釜に①のお米と③とその他のAの材料を入れ、炊飯器の水のレベルが3.5合になるように水を加えたら、グルグルと全体を混ぜる。
- ⑤ 型抜きした人参を広げる様に載せる。★型抜きしたものは上に載せないとご飯の中で折れてしまいます。
- ⑥ 炊飯する。★ここでは浸水させず、直ぐに炊き始めます。
- ⑦ 炊きあがったら型抜きした人参を取り出し、全体をサックリ混ぜる。
- ⑧ 器に乗り付けて人参を飾り、青のりを振っていただく。