

# ワンランク上の 本格グラタン

Enjoy!  
**PIACERE**

ピアチェーレ

具材感

手作り感

簡単  
調理

約6分！



箱サイズ：横150mm×縦150mm×高さ55mm

# グラタンのこだわり・特徴



## 具材感

ゴロっとした具材が贅沢感を演出！  
こだわり仕立てのグラタン。

## 味も効率も、プロ仕様

手間なしで本格的な味わいを。  
ホテル・レストランでも安心の品質。

## 手作り感

ピザレボオリジナルソースが決め手！  
手間ひまかけた味わいを冷凍で。

## 簡単調理

電子レンジで簡単調理！  
調理時間たったの6分！！ ※商品によって調理時間は異なります

電子レンジ+オーブン調理で  
手作り感アップ！！

# How to cook

－耐熱容器での調理－

+@で本格仕上げ

①耐熱容器に移す

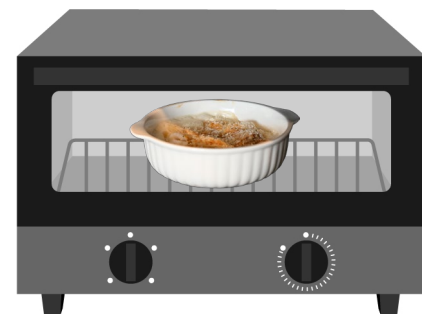
②電子レンジで加熱する

③焼く



紙皿からキレイに  
取り出せます◎

ラップをして、外箱の  
規定時間通りに温めます



約280℃で2～3分加熱  
表面に焦げめがつけばOK





# 注意

## スキレットで調理する場合



### 1.完全に解凍してから調理する

- 1.冷凍状態のまま加熱すると、中心まで火が通りにくく、加熱ムラが生じやすくなります。
- 2.冷蔵庫で数時間かけて自然解凍するのが理想です。

### 2.スキレットを事前に温める

- 1.オーブンに入れる前に、スキレットを軽く予熱しておく、底面の加熱が均一になります。
- 2.ただし、熱すぎるとグラタンが焦げる可能性があるので注意。

### 3.油やバターを塗っておく

グラタンがスキレットにくっつかないよう、内側に薄く油やバターを塗っておくと後片付けが楽になります。

### 4.オーブンの温度と時間に注意

- 1.180～200℃で15～20分程度が目安ですが、グラタンの量や厚みによって調整が必要です。
- 2.表面がこんがり焼けて、中心まで熱くなっていればOK。

### 5.スキレットの持ち手が熱くなるので注意

調理後は持ち手が非常に熱くなっているため、必ずミトンなどを使用してください。

### 6.直火調理は避ける

スキレットは直火でも使えますが、冷凍食品の場合は焦げやすく、均一に加熱しづらい為、オーブン調理が安全です。



