

ワンランク上の 本格グラタン

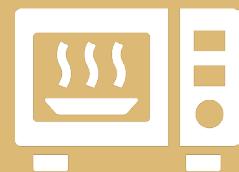
Enjoy!
PIACERE
ピアチェーレ

食材感

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。

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。

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。

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



紙皿からキレイに
取り出せます◎

②電子レンジで加熱する



ラップをして、外箱の
規定時間通りに温めます

③焼く



約280°C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.オーブンに入る前に、スキレットを軽く予熱しておくと、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つ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°C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。



