



ラ・クックグランポット
La-cook
GRAN-POT



48747370001

① 48-74737-00

Paloma

おいしいレシピ
全12品



ラ・クックグランポット
La-cook
GRAN-POT



※写真はイメージです

取扱説明書

このたびは、ラ・クックグランポットをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。なお、お読みになったあとは大切に保管していただき、取り扱い方法がわからないときや、不具合が生じたときにお役立てください。

警告



禁止

- 受け台を取り付けずにグリル受け皿の上にラ・クックグランポットをのせて使用しないでください。受け台を取り付けないと不完全燃焼になるおそれがあります。
- 調理中は火のそばを離れないでください。火災の原因になります。
- コンロの火にかけるときは底面より炎を大きくしないでください。衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。



接触禁止

- 調理中・調理後はつまみ・本体・ふたが大変熱くなっており、やけどのおそれがあります。必ず同梱のミトンを使用してください。



必ず行う

- 使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。不完全燃焼になるおそれがあります。
- グリル調理中はふたをしてご使用ください。火災の原因になります。

注意



禁止

- 製品が入ったままグリル扉を勢よく引き出さないでください。汁物がこぼれるおそれがあります。
- 天ぷらなど揚げ物料理には使わないでください。調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 空だきはしないでください。機器損傷のおそれがあります。
- 魚焼きなどの調理をしないでください。



接触禁止

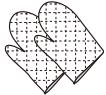
- 幼児の手に触れないようにしてください。やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。
- ふたの蒸気孔から調理中・調理後に熱い蒸気が吹き出す場合があります。やけどに注意してください。



必ず行う

- ふたは「おく」と書かれた側を奥側にして使用してください。機器の変形・変色や故障の原因になります。

同梱部品

ラ・クックグランポット	ミトン	受け台	レシピ集(本書)
 内網付き			

安全にお使いいただくために

- 機器の注意事項やお手入れ、グリルの使いかたは、機器の取扱説明書をあわせてよくお読みください。
- ミトンをご使用の際に熱く感じる場合は、ミトンと一緒に綿製のふきんなどを重ねて使用してください。また、化学繊維を含んだミトンは溶ける可能性があります。
- 直接テーブルや熱に弱いクロスなどの上に置かないでください。焦げ、変色・変形の原因になります。

ご使用前に

- このラ・クックグランポットセットを使用できない機器もあります。詳しくはお買い上げの販売店かパロマまでご相談ください。
- 初めてお使いになるときは、食器用洗剤でよく洗ってから使用してください。本製品はさび止めの被膜を落とすための空だきは必要ありません。
- 材料の性質上、表面に多少の色ムラやふたと本体の色の違いが見られる場合がありますが、使用上の問題ははありません。
- クッキングシートを使用する場合は、ラ・クックグランポットからはみ出ないようにしてください。

使用時のご注意

- 本製品は魚焼きなどの調理にはお使いいただけません。魚焼きなどの調理には機器に付属の焼網や別売のラ・クックまたはラ・クックグランなどをお使いください。
- 本製品では、ラ・クックオートメニュー機能はご使用になれません。
- 空だきはしないでください。塗装の変色や、ふくれなど変形の原因になります。
- 衝撃を与えたり、高温のまま冷水をかけるなどして急激に冷やさないでください。変形、塗装はがれ、加熱ムラの原因になります。
- 長時間料理を保存しないでください。変色や腐食の原因になります。
- 製品の上で包丁など鋭利な刃物で食材を切らないでください。製品に傷がつくことがあります。
- 食材の大きさや機種によって調理時間が異なります。レシピに記載の調理時間を目安に、様子を見ながら調理してください。
- 食材の分量が少ない場合には、レシピの目安時間以内でも早めに調理完了温度に達し、操作部の表示画面に「025」・「02」のいずれかを表示して消火する場合があります。様子を見て調理を終了してください。
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。上手に調理できない場合があります。
- ラ・クックグランポットは消耗部品です。繰り返しの洗浄や空だき、急激な温度変化などにより、塗装は徐々に摩耗したり、細かなひび割れやはがれが生じ、食材や汚れがとれにくくなる場合があります。
- ストーブの上など、決められた用途以外の使いかたをすると危険ですので使用しないでください。
- ラ・クックグランポットの縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。

アルミ・真鍮は変色する性質があります。ご使用後は必ずお手入れしてください。お手入れをしないと、焦げつきや変色の原因になります。

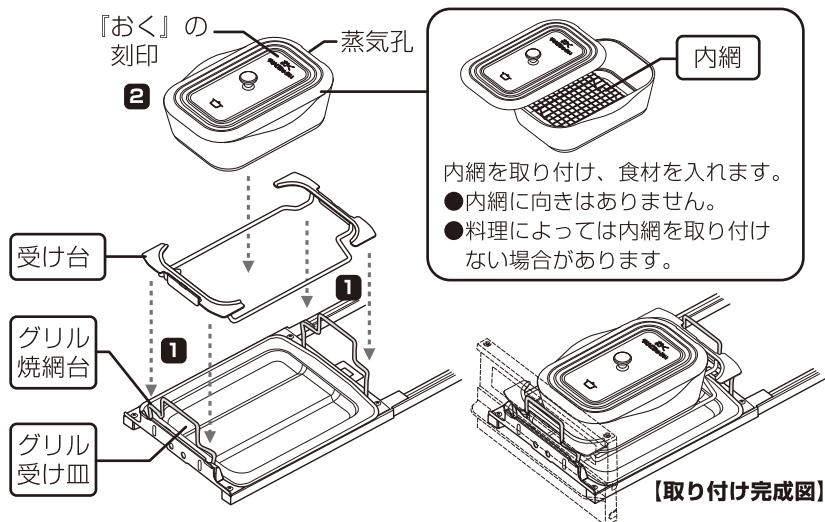
ラ・クックグランポットの取り付けかた

はじめて

グリル扉をいっぱいまで引き出し、グリル焼網を取り外します。



- 1 受け台をグリル焼網台の上のせてください。
- 2 ラ・クックグランポットの『おく』と書かれた側を奥側にし、受け台の間においてください。
※ふたを逆向きに取り付けると燃焼不良やうまく調理できないことがあります。



ラ・クックグランポットや受け台は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

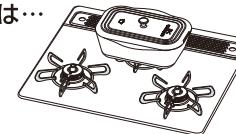
- ラ・クックグランポットを取り付け、または取り出すときは、受け台と一緒に持たないでください。
- グリル焼網台などの形状は機種により異なります。
- ラ・クックグランポットの受け台は、ラ・クックグラン (PGDL-30/40/41シリーズ) をのせて使用することもできます。

注意

調理中や調理直後は大変熱いのでやけどをするおそれがあります。調理方法によっては付属のミトンを使っても熱く感じる場合がありますので、その際は本体とふたの温度が下がるまで待つか、ミトンと一緒に綿製のふきんなどを使用して持ち運んでください。

ラ・クックグランポットをコンロ上で使用するときには…

- ごとの中央に置いてください。
- 安定しやすい横置きをおすすめします。



お手入れについて

- 使用後はよく洗って早めに水気をふき取って乾燥させてください。汚れや水気を付着したまま放置したり、湿気の多いところに保管すると変色や腐食の原因になります。
- お手入れ時には酢、重曹などの酸性または、アルカリ性のものご使用は避けてください。アルミニウムに腐食が生じることがあります。
- 油がなじむまで、料理によっては焦げつくことがあります。お手入れ後は本体内側に必ず油を塗って保管してください。
- 焦げつきや着色汚れなどを落とす際は、みがき粉、たわし、金属製の硬いものを使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。焦げつきは熱湯に浸すと落としやすくなります。落ちにくい汚れにはパロマ専用クリーナーとやわらかい布をお使いください。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。さびなどの原因になります。
- さびが発生したときは、さびを洗い落とし、油を塗ってから保管してください。
- ふたのつまみの真鍮は空気中の成分と反応してくすんだり、黒ずんだりすることがありますが、使用上の問題はありません。
- ふたのつまみは使用するにしたがってゆるんでくる場合があります。その際はふたの裏側のねじをプラスドライバーで締め直してください。

- 本体 表面加工：セラミック塗膜加工
材料の種類：アルミニウム合金（底の厚さ4.0mm）
外 寸：長さ26.5 × 幅20 × 高さ8.5 cm
内 寸：長さ25.3 × 幅15.5 × 高さ7.2 cm
満水容量：2.4リットル
- ふた 表面加工：セラミック塗膜加工
材料の種類：アルミニウム合金・真鍮

■商品についてのお問い合わせは

パロマお客様相談室

052-824-5145

受付時間：平日 8:30~18:00
(土・日・祝日・弊社指定定休日を除く)

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号



Point.
お米の浸水時間は、春～夏は30分以上、秋～冬は60分以上が目安です。※

材料〈2合分〉

お米…2合
水……水位線まで
(本体内側2本目の線
約480ml)

※お米を水に浸しておく時間
●右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
●一度水に浸したお米は除けやすくなくなります。除け米・除米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色などの原因となります。

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	〔無洗米メーカーの取組み〕に従う	

*ただし、14時間以上浸しておくとう質の原因となります。



グリル 上火/強 下火/強
約36 min. 加熱:約15分 余熱:約21分



作り方

1. お米は洗ってラックグランポットに入れ、水を加えて30分ほど浸しておきます。
2. ふたをしてグリルで15分加熱します(点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。
3. 加熱後、そのままグリルの中で21分余熱します。軽く混ぜてからいただきます。

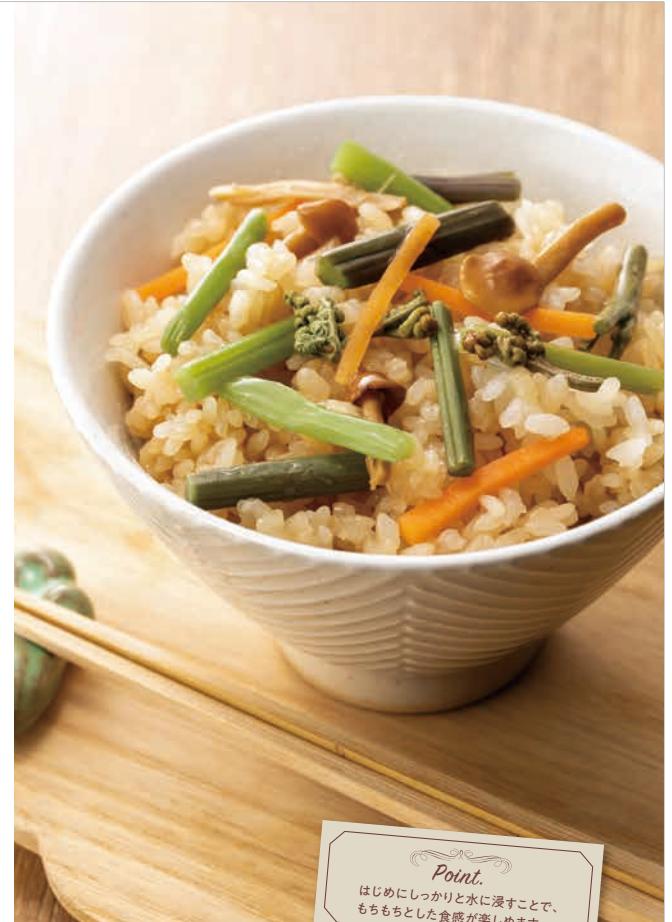
※ コロンの自動炊飯機能でお米1～3合を調理可能です。
※ グリルではお米1～2合を調理可能です。
※ 1合、2合、3合の水位線があるので炊く合数によって水量を調節してください。



ふつくら
柔らかい白米



色とりどりの
山菜おこわ



Point.
はじめにしっかりと水に浸すことで、もちもちとした食感が楽しめます。

材料〈3～4人分〉

もち米……………1.5合 山菜ミックス…100g
うるち米(お米)…0.5合 にんじん……………1/5本(50g)
だし汁……………160ml
しょうゆ……………大さじ2
酒……………大さじ2
みりん……………大さじ1

グリル 上火/強 下火/強
約30 min. 加熱:約15分 蒸らし:約15分

作り方

1. もち米とうるち米を一緒に洗って、水に1時間ほど浸しておきます。
2. にんじんを細切りにします。
3. ラックグランポットに1とAを入れてひと混ぜし、2と山菜ミックスをのせてふたをしてグリルで15分加熱します(点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。
4. 加熱後、そのままグリルの中で15分蒸らします。





ビ
と
ろ
け
る
無
水
ス
ト
ロ
ガ
ノ
フ

Point.
牛肉に小麦粉を振った際に、余分な粉をはたいて均一にしておく、ムラのない仕上がります。



グリル **上火/強 下火/強**
約 30 min. 加熱:約15分 余熱:約15分

材料 (4人分)

- | | | | | |
|---------------|--------|---|---------|--------|
| 牛もも薄切り | 200g | A | サワークリーム | 200g |
| 小麦粉 | 大さじ1/2 | | 牛乳 | 200g |
| 塩・こしょう | 各少々 | | トマトピューレ | 50g |
| 玉ねぎ (薄切り) | 1/2個分 | | バター | 25g |
| マッシュルーム (薄切り) | 5個 | | 塩 | 小さじ1/2 |
| | | | ご飯 | お茶碗4杯分 |
| | | | | |

作り方

1. 牛肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょう、小麦粉を振っておきます。
2. ラ・クックグランポットに玉ねぎ、マッシュルーム、1の順に入れ、合わせたAを加えてふたをしてグリルで15分加熱します (点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。
3. 加熱後、そのままグリルの中で15分余熱します。
4. 器にご飯を盛り、3をかけていただきます。



材料 (4人分)

- | | |
|------------|-----------|
| 鶏もも肉 | 1枚 (300g) |
| 玉ねぎ (薄切り) | 1/2個分 |
| しめじ | 1/2株 |
| にんにく (薄切り) | 1かけ分 |
| トマト缶 (カット) | 1缶 |
| ケチャップ | 大さじ2 |
| ウスターソース | 大さじ1 |
| 塩 | 小さじ1/4 |
| こしょう | 少々 |
| 顆粒コンソメ | 小さじ2 |
| 塩・こしょう | 各少々 |



グリル **上火/強 下火/強**
約 30 min. 加熱:約15分 余熱:約15分

作り方

1. 鶏もも肉は一口大に切り、塩・こしょうをふり、しめじは石づきを除き小房に分けます。
2. ラ・クックグランポットに玉ねぎ、1、にんにくを入れ、合わせたAを加えてふたをしてグリルで15分加熱します (点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。
3. 加熱後、そのままグリルの中で15分余熱します。



チ
キ
ン
の
ト
マ
ト
煮

Point.
ホールトマトタイプでも作れます。その際は食べやすい大きさにカットしてからお使いください。



お出汁があふれる ロールキャベツ



Point.
粘り気が出るまでしっかりと混ぜることで、お肉が柔らかく仕上がります。

材料〈4人分〉

- | | | |
|----------------------|-----------------|---------------------|
| キャベツ……………8枚 | 水……………480ml | |
| 合挽き肉……………300g | 顆粒コンソメ……………大さじ1 | |
| 玉ねぎ(みじん切り)……………1/8個分 | 塩……………小さじ2/3 | |
| A | パン粉……………大さじ4 | こしょう……………少々 |
| | 溶き卵……………1個分 | ローリエ……………1枚 |
| | 塩・こしょう……………各少々 | スパゲッティー(8本に折る) ……2本 |
| | | ブラックペッパー……………お好みで |



作り方

- キャベツをさつと茹でて、芯の厚い部分はそぎ取り、みじん切りにします。
- ボウルに合挽き肉、玉ねぎ、1のみじん切りにしたキャベツの芯とAを粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
- 2のタネを8等分に分け、1のキャベツで包み、包み終わりをスパゲッティーで刺して止めます。
- ラックグランポットに3とBを入れてふたをしてグリルで15分加熱します(点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。
- 加熱後、そのままグリルの中で15分余熱します。お好みでブラックペッパーを振りかけます。



もっちり ジューシーな 餃子

材料〈12個分〉

冷凍餃子
……12個(1個あたり約23g)



Point.
冷凍餃子をグリルで美味しく簡単調理!

作り方

- ラックグランポットに冷凍のままの餃子を二列に並べ、ふたをしてグリルで15分加熱します(点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。



材料〈4人分〉

- | |
|-----------------|
| 豆もやし……………2袋 |
| 豚挽き肉……………100g |
| 酒……………大さじ2 |
| しょうゆ……………大さじ2 |
| ごま油……………大さじ2 |
| ラー油……………少々 |
| 白ごま……………小さじ1 |
| 万能ねぎ(小口切り) ……適量 |



Point.
豆もやしは流水でしっかり洗い、水気を切っておきます。豆もやしはもやしでも代用できます。



作り方

- 豚挽き肉に酒としょうゆで下味をつけます。
- ラックグランポットに豆もやしを入れ、1の挽き肉をのせて、ごま油をかけふたをしてグリルで10分加熱します。
- 加熱後、白ごまをかけてよく混ぜ合わせ、ラー油と万能ねぎをかけます。



蒸しもやしの ミンチのせ

材料〈4人分〉

- 鶏もも肉.....1枚(300g)
- ねぎ(青い部分、5cmの長さに切る).....1本分
- しょうが(皮つき薄切り).....3枚分
- 昆布.....5cm四方1枚
- 酒.....50ml
- 水.....100ml
- 白髪ねぎ.....適量
- からし醤油.....適量



グリル 上火/強
下火/強

約 25 min. | 加熱:約15分
余熱:約10分

作り方

1. ラ・クックグランポットに網を入れて水を加えます。
2. 1の網の上に鶏もも肉を乗せて、ねぎ、しょうが、昆布をのせて、酒をふりかけます。
3. ふたをしてグリルで15分加熱します(点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。
4. 加熱後、そのままグリルの中で10分余熱します。
5. 食べやすい大きさに切り分けて、白髪ねぎとからし醤油を添えます。



蒸し鶏

Point.
余熱でじっくり肉に火が通るのを待つことで、しっとりした蒸し鶏に仕上がります。



ちぎりパン

Point.
生地が乾燥しないよう、手早くこねるのがポイント。発酵時間は季節に応じて調整します。

- 【用意するもの】
- 材料〈8個分〉 クッキングシート、布巾もしくはラップ
- | | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| A | 強力粉.....250g | 無塩バター(溶かしておく).....15g |
| | 砂糖.....大さじ2 | 湯(40℃).....150ml |
| | 塩.....小さじ1/2 | |
| | ドライイースト.....小さじ1-1/2 | |



グリル 上火/強 上火/強
下火/強 下火/弱

約 15 min. | 加熱:上火/強、下火/強 9分
上火/強、下火/弱 1分
余熱:約5分

作り方

1. ラ・クックグランポットにクッキングシートを敷きます。
2. ボウルにAを入れ、湯を入れてこねます。
3. まとまってきたら、バターを加えてこね、つるりとした生地になったら、閉じ口を下にしてラップをし、あたたかいところで30分ほど休ませます。
4. 生地を8等分にして丸め、閉じ口を下にして1に並べ、ふんわりと濡れ布巾をかけ(ラップでも代用可能です)さらに30分ほど休ませます。
5. ふたをしてグリルで9分加熱(上火/強、下火/強)します。
6. 火加減を変えて(上火/強、下火/弱)1分加熱します。
7. 加熱後、そのままグリルの中で5分余熱します。





い ち じ くの パ ン



Point.
生地を30分休ませたあと、生地に指を差し込み、筋が戻らなければ、1次発酵完了です。

材料〈2本分〉 【用意するもの】 クッキングシート、布巾もしくはラップ

強力粉	60g	湯(40℃)	60ml
薄力粉	40g	くるみ(5mm角に切る)	15g
砂糖	大さじ1/2	ドライいちじく(5mm角に切る)	30g
塩	小さじ1/4	打ち粉	少々
無塩バター	3g		
ドライイースト	小さじ1/4		



作り方

1. ボウルにAを入れて、湯を加えて混ぜ合わせ、まとったら10分こねます。
2. 1の生地を広げて、くるみといちじくを全体に広げて包み、混ぜ込みます。
3. 2を丸めてどじ口を下にしてボウルに入れ、濡れ布巾(ラップでも代用可能です)をかけて、あたたかいところで30分休ませます。
4. ガスぬきをして2等分にして丸め、さらにふんわりと濡れ布巾をかけ(ラップでも代用可能です)をかけて10分ほど休ませます。
5. 生地をラックグランポットの長さのばし、端を1cmくらい残して、縦に切り込みを入れます。
6. 切り口を開き、編み込みにして、編み終わりをつまんで止めます。
7. 打ち粉をまぶし、クッキングシートを敷いたラックグランポットの中に入れてふたをして、20分ほど休ませて15分加熱します(点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。



焼 ほ きの 芋



材料〈3本分〉
【用意するもの】 クッキングシート
さつまいも……………200g×3本



Point.
品種を変えることで、様々な食感や甘みを楽しめます。

作り方

1. さつまいもはさっと洗います。
2. ラックグランポットにクッキングシートを敷き、1のさつまいもを入れてふたをしてグリルで15分加熱します(点火操作から15秒以内にタイマーを設定してください)。
3. 加熱後、そのままグリルの中で30分余熱します。



Point.
チーズはなるべく間隔をあけて並べると、側面まで燻製の色や香りがつきます。

材料〈6個分〉
【用意するもの】 クッキングシート
6Pチーズ(常温)^{※1}……………6個
燻製チップ……………15g



燻 香 り 広 がる チ ー ーズ

作り方

1. ラックグランポットに燻製チップを入れます。
2. 1に網とクッキングシートを敷き、チーズを並べます。
3. ふたをしてコンロで15分加熱します。



※1 調理前のチーズは常温に戻し、表面の水気はしっかり取ってください。
※2 加熱中、温度センサーの働きで火力を自動で切り替えますが問題ありません。