Petit Steamer

プチスチーマー

MAITRE FRANCAIS

LA QUALITE DU PROFESSIONNEL

シーフードグラタン

◆材料◆

玉ねぎ	1/4ヶ
イカ	1/4杯
帆立	4ヶ
えび	4尾
白ワイン	大さじ1
コーン	40g
グリーンアスパラガス	2本
塩	少々
こしょう	少々
バター	小さじ2

<ホワイトソース>

牛乳	150ml
薄力粉	10g
バター	10g
ナツメグ	少々
塩	少々
こしょう	少々
パセリ	適宜
粉チーズ	適宜
ピザ用チーズ	適宜

◆作り方◆

1. 玉ねぎは薄切りにする　イカ、帆立、えびは塩こしょうをして、白ワインをふり下味をつける。
2. スチームケースに玉ねぎとバターを入れて、蓋をして600Wで2分加熱する。
3. 2の上にホワイトソース(下記)をかける。アスパラをのせ、コーンを散らし、チーズをのせる。蓋をして600Wで2分加熱する。仕上げに粉チーズを振り、パセリをふる。

ホワイトソース

1. スチームケースに薄力粉とバターを入れて蓋をして600Wで1分加熱する。
2. 全体を混ぜ合わせ、牛乳を加えて更に混ぜる。蓋をして600Wで1分～1分30秒加熱する。
3. 更に全体を混ぜて、塩こしょうで味を整える。

パンプディング

◆材料◆

A	卵	1/2個	アプリコット	1個
	牛乳	100ml	バナナ	1/4本
	生クリーム	100ml	レーズン	10g
	グラニュー糖	25g	ブリオッシュ	1個
	バニラエッセンス	少々	粉糖	適宜

◆作り方◆

1. Aをボウルに順に入れ混ぜていく。
2. 一口大に切ったアプリコットとバナナ、レーズン、ブリオッシュをスチームケースに入れ、1を流し、600Wで5分かける。
3. 粉糖をふり、好みの量を取り分ける。

ミートボール　野菜たっぷりトマト味

◆材料◆

A
- 合い挽き肉　150g
- 玉ねぎ　1/6ヶ
- パン粉　大さじ2
- 牛乳　小さじ2
- 卵　1/4個
- 塩　少々
- こしょう　少々

B↓
- 薄力粉　大さじ1
- サラダ油　大さじ1
- コンソメ顆粒　少々
- 水　大さじ2

B↑
- サラダ油　小さじ1
- トマト水煮缶　150g
- 水　30ml
- トマトケチャップ　大さじ1/2
- コンソメ顆粒　小さじ1/2
- 塩　少々
- こしょう　少々

C
- ミックスベジタブル　45g
- ブロッコリー　30g
- パプリカ　30g
- 玉ねぎ　15g
- プチトマト　適宜
- パセリのみじん切り　少々

◆作り方◆

1. Aはボウルに入れてよく混ぜる。団子状にして薄力粉をまぶす。
2. スチームケースに1とサラダ油、コンソメスープを入れて蓋をして600Wで2分加熱する。
3. Bを加えて、Cの1口大に切った野菜を上にのせて蓋をして600Wで更に2分30秒加熱して、塩こしょうで味を整える。
4. パセリのみじん切りとプチトマトをのせる。

807-BR ベア
サイズ(内寸)
14×14×高さ4.2cm
容量:590cc

807-RT ラビット
サイズ(内寸)
14×14×高さ4.2cm
容量:590cc

807-CT キャット
サイズ(内寸)
14×14×高さ4.2cm
容量:590cc

807-CL クローバー
サイズ(内寸)
14×14×高さ4.7cm
容量:440cc

MAITRE FRANCAIS のシリコン製品について

高品質シリコン

原料には純度の高い高品質シリコンを使用し、高い耐熱性を実現しています。
オーブン料理にも安心してお使いいただけます。

徹底した品質、安全管理

日本より厳しい欧米の品質、安全基準もクリアしていますので安心してお使いいただけます。

本製品の特長

ベア、キャット、ラビット。四葉クローバーのかわいいシェイプ。
本体は折りたたむことができ、コンパクトに収納できます。

レシピについて

料理研究家　信太康代さんのレシピを掲載しておりますので、ぜひお試しください。

◆シリコンについて◆

「シリコン」というと石油系の化学樹脂とお思いの方もいらっしゃると思いますが、実はシリコンは自然界にあるケイ石を主な原料とした地球に優しい天然素材ですので、人体に悪影響はありません。また、耐熱性、耐冷性、撥水性という優れた特長を持っており、「安全・エコ・高機能な素材」として現在最も注目されています。

◆ニオイについて◆

調理する食材によっては、調理後本体にニオイが残ることがございます。ニオイが気になる場合は以下の方法をお試しください。

使用済みのレモンで本体内側を拭くようにこすり、使ったレモンと水を入れたまま電子レンジで１～２分加熱する。
緑茶の出がらしを入れてお湯をはり、数時間おく。
お米のとぎ汁を入れ、電子レンジで１～２分加熱後１日程度おく。

◆ご使用上の注意◆

・ご使用前に中性洗剤でよく洗ってください。
・最初に油を塗っておくと、半永久的にこびりつきにくくなります。
・火のそばにおかないでください。
・本製品はやわらかいシリコンでできていますので、食材などを入れた際は、こぼれないようご注意ください。
　特に調理直後は食材が熱くなっていますのでやけどにご注意ください。
・加熱調理後は持ち手も熱くなりますので、取り扱いは十分ご注意ください。
　取り出しの際にはミトンをお使いいただき、本製品がたわまないように全体を下から支えるように持ってください。
　(持ち手だけを持つと内側にたわみやすくなります。)
・熱い蒸気が充満しますので、蓋を開けるときにはやけどにご注意ください。
・緑黄色野菜など色素の強い食材の調理時には色移りすることがあります。
・根菜類を調理するときは少量の水を入れてお使いください。また、調理後残った湯を捨てる際はやけどにご注意ください。
・本製品を使用してお米を炊く場合は、水分がふきこぼれる場合がございますので、やけどなどにご注意ください。
・加熱時間はメーカー、機種によって異なることがあります。
・ターンテーブル型(中で回転するタイプ)の機器をご使用の場合はターンテーブルをはみ出してのご使用は避けてください。
・ターンテーブルのついていない電子レンジでのご使用の場合、加熱ムラのでる場合がございますので、電子レンジの説明書に従ってご使用頂き、本製品の位置、及び中の食材の位置にご注意ください。
・少なめの容量で調理する場合は加熱時間を短めに設定するなど温度、時間を調整してご使用ください。
・大量の油を使っての調理は素材を傷めることがあります。また、絶対に空焚きしないで下さい。
・本体が傷つきますので、ナイフなどの金属製の硬いもののご使用はお避けください。
・金属たわし、磨き粉などは表面を傷つけますので、ご使用にならないでください。
・使用後はよく洗って乾燥させてください。また、シンナーなどの揮発油は使用しないでください。
・折りたたみの際は上から両手で押しつぶしてください。

◆ご使用可能な機器について◆

・電子レンジ、オーブンでお使いいただけます。
耐熱温度内でご使用ください。耐熱温度；220℃、耐冷温度：-20℃
・その他の加熱調理機器(オーブントースター、直火、IHクッキングヒーターなど)ではお使いいただけません。
・本製品は食器洗浄機をご使用いただけます。

◆品質表示◆

材　　料 ： シリコンゴム
サイズ(内径) ： 14cm
満水容量 ： 590cc　クローバーのみ440cc

耐熱温度 ： 220℃
耐冷温度 ： -20℃
【日本文化用品安全試験所　試 11010222-1号 及び 11010363号】
生 産 国 ： 中国

MAITRE FRANCAIS **シリコン製品に関するお問い合わせについて**

この度は本製品をお求めいただきまして、誠に有難うございます。
本製品に関して不都合な点やお問い合わせがございましたら下記までご連絡下さい。

0120-538-088 FAX 052-442-1081

メトレ フランセ
〒453-0012　愛知県名古屋市中村区井深町4-62
http://www.maitre-francais.com/　　info@maitre-francais.com