



 フレンチ  
トースト

材料 食パン  
卵・牛乳・砂糖  
バニラエッセンス  
パウダーシュガー

卵、牛乳、砂糖を混ぜた液に食パンをまんべんなく浸します。

クーパンで焼き色がつくまで加熱してください。

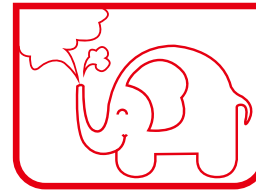
仕上げにパウダーシュガーやメイプルシロップなどをお好みでかけて下さい。



 ホット  
サンド

材料 食パン  
お好みの具材  
ハム・ベーコン  
チーズ・レタス  
塩・コショウ  
バーベキューソース  
マスタードなど

お好きな具材を挟んで、クーパンで加熱して下さい。パンを先に焼いてから具材を挟んでも焼き目が香ばしいサンドイッチが出来ます。



クーパン  
グリルパン取扱説明書&レシピ

**KORPAN**®



ご使用まえには必ずこの取扱説明書をお読み下さい。  
取扱説明書はいつでも見られるよう大切に保管して下さい。

輸入販売元 株式会社ティ・ユー・エフ  
東京都青梅市新町1-19-45  
お客様サポートセンター 0120-80-1961  
受付時間 10:00~11:30 13:00~17:00 (土日祝日、当社指定休業日をのぞく)

ご使用まえには必ずこの取扱説明書をお読み下さい  
取扱説明書はいつでも見られるよう大切に保管して下さい。



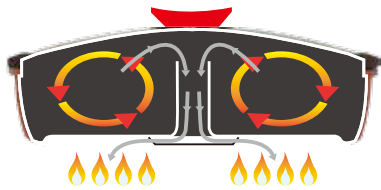
この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害が発生したりすることが想定される内容を示しています。

### セット内容と各部名称



分流プレートはグリルパンに取り付けた状態で出荷していますが、万一外れている場合は「お手入れ方法」の説明部分にある分流プレートの脱着方法を参照して取り付けて下さい。

### クーパン グリルパンの特徴



内部で発生する「煙」「臭い」を下部に流しガス火で再加熱、燃焼させることで煙と臭いを軽減させ快適な調理ができます。



### はじめてお使いいただく前に

- 取っ手やガラス蓋にぐらつきやひび割れ、コーティングに傷がないことを確認して下さい。
- グリルパンとガラス蓋は食器用洗剤でよく洗い乾燥させた後、グリルパンのコーティング面を保護するために内面に薄く油を引いてなじませて下さい。
- 本製品は電磁調理器具では使用できません。

クーパンの外装塗装は加熱すると色が暗く変化しますが冷めると元の色に戻ります。  
※経年変化は除く、また過度の加熱による色の変化は戻りませんので取扱にご注意下さい。

#### 製品仕様

【グリルパン本体】	表面加工	内面	フッ素樹脂塗膜加工	
	材料の種類	外面	焼付塗装	
	満水容量	本体	アルミニウム合金	
	寸法	底の厚さ	2mm	
【ガラス蓋】	重量		約1285g	ガラス蓋
	品名	強化ガラス製器具		取っ手材質
	強化の種類	全面物理強化		シンジオタクチックポリスチレン樹脂 (SPS)
	重量	約1035g (取っ手含む)		パッキン材質
				シリコン 耐熱温度300℃
				フレーム材質
				ステンレス



使用出来る器具、出来ない器具

**本製品はガスコンロのみで使用出来ます。**

電子レンジやIHヒーターなどの電磁調理器具や電熱器具、オーブンなどガスコンロ以外では使用出来ません。  
ガスコンロの形状によっては使用できない場合があります。



### 安全上のご注意

- ご使用の際はコンロの中央に置き、火力を中火以下で炎が底面よりも大きくならないように調整してください。
- 空焚き、過度の予熱は絶対に行わないでください。
- お子さまだけで使わせたり、お子さま・幼児の手が届くところで使用したりしないでください。
- 天ぷらなど揚げ物料理や、油を多量に使う料理には使用しないでください。
- 調理中は絶対に目を離したり、その場を離れたりしないでください。
- グリルパンは調理中、調理後は取っ手も熱いのでご注意ください。
- 調理目的以外に使用しないでください。
- グリルパンの中に食品を保存しないでください。
- 調理中及び調理後冷める前のグリルパンの高温部には触れない、調理後の移動はミトン等の保護器具を使用して下さい。
- ガラス蓋の取っ手がゆるんできた時はすぐに取っ手の裏側のネジを締めてください。絶対にゆるんだまま使用しないでください。(ネジを締める際、電動ドライバーは使用しないでください。)
- 改造や加工をしないでください。
- ガスコンロ、調理器具はグリルパンのサイズに合ったものをご使用ください。
- ご使用の際は常に周囲の安全を確認し、安定した場所と設備でのみ使用してください。
- 噴きこぼれにご注意ください。
- 汁物など液体は排気穴の高さの半分までとして下さい、加熱すると材料から出る水分で高さは変化する場合があるので注意してください、満水での調理はしないこと。
- 電子レンジやIHヒーターなどの電磁調理器具、電熱器具、オーブンで使用しないでください。
- ストーブなどの暖房器具の上では使用しないでください。
- グリルパンの底面以外の部分を熱しないでください。
- 洗浄またはお手入れは、グリルパンが完全に冷めてから行ってください。
- 油がはねて、やけどをする恐れがありますので、熱くなっているグリルパンに水気の多いものを入れないでください。
- ガラス蓋を直火にかけないで下さい。破損や火傷のおそれがあります。
- ガラス蓋をグリルパンからずらした状態で使用しないで下さい。ガラス蓋の一部に高温が加わり製品が破損する恐れがあります。
- グリルパンとの温度差による破損を防ぐためにガラス蓋を使用する場合は、加熱開始時から使用する、濡れたまま使用しない、熱いうちに冷水をかけたりしない。
- 落としたり、かたい物にぶつける等、強い衝撃を与えないでください。破損のおそれがあります。
- ガラスに、欠けやヒビ、傷がついた時には使用を中止してください。傷がついたままの使用は破損の原因になります。
- ガラス蓋はクレンザーやタワシ、研磨剤または研磨剤つきのスポンジなどキズが付く原因となるものは使用しないでください。
- 製品が破損すると破片が細片となり激しく飛散する恐れがあります、ケガ等には十分ご注意ください。

## ⚠ 高温注意

グリルパンは調理中、調理後冷めるまでは  
取っ手を含め、全体が高温になっています。  
※接触による火傷や、けがに注意して下さい。

取っ手も熱くなります。



## 取扱い上のご注意

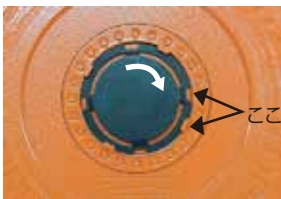
未永くご使用いただくために、必ずお守りください。

- 金属製の調理器具の使用は避けてください。グリルパンおよびコーティング加工の劣化を早めます。やむを得ず金属製の調理器具を使用しなければならない場合は、角の丸いものを使いなるべくグリルパンの表面に触れないようにご使用ください。
- 焦げ付きなどを取る際に尖ったもの、刃物は絶対に使用しないでください。コーティング加工に傷が付く原因になります。
- 空焚き・過度の予熱はコーティング面の破損やグリルパンが変形する原因になります。
- 炒め物等に使用する場合は少量の油を引いて下さい。
- 業務用として使用しないで下さい。
- 変形の原因になりますので使用後の熱いグリルパンを水に浸けたり、かけたりしないでください。
- 腐食の原因になりますので、湿気の多い所では保管しないで下さい。
- 腐食の原因になりますので、酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものは使用しないで下さい。
- 必ず分流プレート装着して使用して下さい。

## お手入れ方法

- 本品は丸洗いができます。使用後は水またはぬるま湯と食器用の中性洗剤を使用して柔らかいスポンジで洗い、充分すすいだ後に水分を拭き取り、乾燥させてください。
- 使用後は放置せず、必ず速やかにお手入れを行ってください。焦げ付きや汚れを十分に取らないまま調理をしていると、グリルパンの劣化を早めます。
- 洗浄およびお手入れは、必ずグリルパンが冷めてから行ってください。
- 保管の際は、高温多湿や極端に低温になる場所は避けてください。
- クレンザーやタワシ、スチールタワシ、研磨剤または研磨剤つきのスポンジ等、グリルパンや表面のコーティング、ガラス蓋にキズが付く原因となるものは使用しないでください。
- 焦げ付きを落とす場合は、お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで取り除いてください。ただし、浸したまま長時間放置しないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。

分流プレートの脱着方法



ここを合わせる

【取り外し】  
分流プレートを回転させて  
←印部分を合わせてから引き上げて下さい。

【取り付け】  
←印部分を合わせて取り付ける  
その状態から分流プレートを45度回転させる。

## KORPAN® クーパン グリルパンレシピ



## ステーキ

材料 牛肉  
塩・コショウ  
にんにく

お好みでステーキソースを!



お好みの焼き加減で両面焼いて下さい。

クーパンで調理したステーキは、底の面に接触する面積が少ないので、肉の表面が硬くなり過ぎないように焼くことが出来ます。





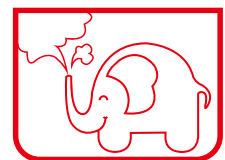
 ジングスカン

- 材料 肉（ラム・マトン）  
 ---  
 もやし  
 ---  
 きゃべつ  
 ---  
 お好みの野菜

お好みの野菜をたっぷり置き、グリルパンの中心の排気穴の周辺に隙間を空けます。


肉を野菜に被せるようにならべて蓋をします、野菜がしんなりとして肉が蒸しあがったら蓋をあけて全体をまぜ合わせ、お好みに焼き上げて下さい。  
 肉の旨みが野菜にしみわたります。

クーポンで調理中の  
 臭いを気にせず  
 ジングスカン！



**KORPAN®**



 チキンの  
 ハーブグリル

- 材料 とりむね肉  
 ---  
 塩・鷹の爪  
 ---  
 バジル・オレガノ  
 ---  
 とりもも肉でも美味しいです！




塩、ハーブ類を両面にまぶしたらまず皮の方を下にして焼いて下さい。

上まで白くなってきたら裏返す、もう一度裏返すと皮がさらにパリッと仕上がります。





 サーモンと  
野菜のグリル

- 材料 生鮭  
 塩・コショウ  
 オリーブオイル  
 にんにく  
 バジル  
 タルタルソース



オリーブオイルに、にんにくを入れ塩、コショウをふった鮭を片面ずつ計30分ほど浸ける。油を軽く拭き取りクーパンにのせて焼いて下さい。



 ハンバーグ

- 材料 挽き肉 350g  
 玉ねぎ 1個  
 パン粉 40g  
 牛乳 大さじ2  
 卵 1個  
 ナツメグパウダー3振  
 塩・コショウ 適量



パン粉を牛乳でふやかしておき挽き肉、みじん切りの玉ねぎ、卵、調味料を混ぜあわせ、形をつくります。じっくり焼き上げお好みで煮込みやチーズを



## 🍴🥄 野菜のグリル

材料 なす

ピーマン

玉ねぎ

アスパラ

パプリカ

しいたけ

トマト

ヤングコーン

などお好みで



お好みの野菜を両面焼きでも片面焼きでもお好みの焼き加減で焼いて下さい。火が通りづらい野菜、じっくり焼きたい野菜を早めに入れておくと同時に食べ頃になります。

にんにくマヨネーズやバルサミコ酢とオリーブオイルを混ぜ、塩コショウ、砂糖で調えたソース、ポン酢や塩などお好みのソースや味付けでどうぞ。

**KORPAN®**



## 🍴🥄 グリル ブイヤベース

材料 トマトジュース

じゃがいも

玉ねぎ

にんにく

たら・いか

あさり・えび

オリーブオイル

塩・コショウ

白ワイン

水・ローリエ

オリーブオイルとにんにく、玉ねぎを先に炒めてから具材をいれ焦げないように加熱します。

トマトジュースと水4：3(トマトジュースの濃さはお好みで)を**排気穴の高さの半分まで**入れて煮込んでアクをとり、塩・コショウで味を調べて下さい。

軽くグリルされた風味が生きるクーパンプイヤベースをお楽しみ下さい。





## 焼魚

材料 お好みの魚

サンマ、タイ、イワシ、アジ、カマス  
キス、サバ、ホッケ、シシャモ

生魚、干物問わず調理できます。

片面焼きでも、火を通すことができます。  
※蓋を使用して下さい。

**煙気にせず  
クーパンで焼魚!**



**KORPAN®**



## 餃子

みじん切りにした野菜と豚挽き肉、調味料を混ぜあわせタネを作ります。

15分ほど休ませたら、タネを餃子の皮で包んで下さい。

グリルパンに餃子をならべ、水を溝が隠れるまで入れ、蓋をして蒸し焼きにします。

ポイント

餃子はグリルパンの溝をまたぐように置いて下さい。

材料 豚挽き肉 300g

キャベツ 1/6

ニラ 3束

醤油 小さじ4

ごま油 小さじ2

ニンニク 2片

片栗粉 小さじ4

塩・コショウ 適量

餃子の皮 50枚





 ノンフライ唐揚げ

材料 鳥もも肉  
 -----  
 鳥むね肉  
 -----  
 市販のから揚げ粉  
 (まぶすタイプ)  
 -----

**クーポンで  
 油を使用しない  
 ノンフライ唐揚げ!**

適当なサイズに切った鳥肉に、から揚げ粉をまぶします。

余分な粉を落としたら、弱火で蓋をして加熱します。

途中で裏返して、さらに加熱して下さい。



 やきいも

材料 さつまいも  
 -----  
 ※参考サイズ  
 直径5cm

参考サイズの太さの場合中火で約40分加熱すると出来上がります。途中2~3回ほど、裏返しを行うと焼き色がまんべんなくつきます。裏返しなしでも調理できますが、焦げが発生しますので火加減にご注意下さい。

さつまいもの太さ、形状により、加熱時間は適宜調節して下さい。



 禁止

フタが完全に閉じない大きさのものは調理しないこと。5cmを超える太さのものはガラス蓋が閉じなくなり、ガラス蓋がずれて炎の高温による損傷の原因となったり脱落して損傷、やけど、けがの原因となり危険です。

**KORPAN®**