

おうちで OUCHI de CAMP MESH キャンプ飯

Paloma

かんたん

ラ・クックシリーズを使ってグリルでダッチオーブン風料理

おうちで
キャンプ
飯



ラ・クック

めんつゆスペアリブ

材料(4人分)

スペアリブ用(500g)

■A
しょうが(すりおろし) 小さじ1、んにく
(すりおろし) 小さじ1、めんつゆ(4倍
希釈) 100ml

①合わせたAにスペアリブを1時間ほど漬け込み常温に戻します。②ラ・クックにクッキングシートを敷き、①を並べてふたをして、グリルに入れて強火で15分焼きます。火を止めてそのまま余熱で5分蒸し焼きにします。

おうちで
キャンプ
飯



ラ・クックグラン

野菜とベーコンのグリル焼き

材料(3人分)

じゃがいも3個、アスパラガス6本、
ベーコン(ブロック) 150g、ブチマト
10個

■A
塩適量、オリーブオイル大さじ1、粉チーズ
適量

①皮をむいたじゃがいもと、ブロックベーコンを1cmの拍子木切りにします。アスパラガスは根元2cmを切り落とし4等分に切ります。ブチマトは洗い、楊枝の先でブチマトの表面を2〜3ヶ所刺しておきます。②①で準備した食材をラ・クックグランに入れ、食材の上に塩、オリーブオイル、粉チーズをかけます。③ふたをして、グリルに入れて強火で10〜11分焼きます。火を止めてそのまま余熱で5〜8分蒸し焼きにします。

Paloma

グリル調理容器 ラ・クックシリーズでおうち時間を楽しく! /

使用後のお手入れもラク!



お手入れはたったこれだけ!



大容量!
さんまも丸ごと
焼ける!



ラ・クックグラン/ラ・クック 約4分00秒



遠赤外線効果でジューシーに



オプション品でさらにラク!

木製プレート活用で
あつあつのままテーブルへ



専用クッキングシート活用でさらにラク!



※ラ・クックシリーズはパロマのグリル調理器です。

CMで話題

清潔・簡単・安心!

ラ・クック
同梱



感動すっきり ひろびろ×すっきりトップ



驚きクッキングテク ラ・クック オートメニュー機能



調理モードと焼き
加減の設定だけで
焼き上げます。

ラ・クック ラ・クックオート

ラ・クックオート
メニューボタン

※2回連続使用可能

※ラ・クックオート料理レシピ付き



フェイス商品説明 約2分30秒

Paloma FACE IS【フェイス】

1 PD-821WS-75GJ
〈75cm・ノーブルグレー〉
希望小売価格 239,800円

特別
価格

172,700円 (税込)

標準工事費込