

スペック

品名 アラジン グラファイトグリラー	本体カラー アラジングリーン(G)	本体質量 約4.3kg (トレイ・クイックプレート・コード含む)
J A N 4962365011144	コード長さ 2.3m	
本体寸法(使用時) 幅550mm×奥行310mm×高さ314mm	消費電力 1300W	
本体寸法(収納時) 幅550mm×奥行242mm×高さ430mm	付属品 収納ケース	

使用しない時は、付属の収納ケースに折りたたんで収納することができます。

取納時

トマトとシーフードの丸ごとロースト

材料 1人分

トマト	1個
イカ(5mm位のみじん切り)	15g
海老(5mm位のみじん切り)	15g
玉ねぎ(5mm位のみじん切り)	15g
ズッキーニ(5mm位のみじん切り)	10g
バジル(5mm位のみじん切り)	10g
マヨネーズ	10g
パルメザンチーズ(みじん切り)	2枚
オリーブオイル	15cc
ドントソース	5cc
ヨーグルト	20cc
塩こしょう	適量

レシピ協力: ANAクラウンプラザホテル大阪

手順①…ざるにキッチンペーパーを敷きヨーグルトを入れ1時間位水分を落とし、塩こしょうしてトマトピュースと共にソースとします。

手順②…トマトの頭1cmカットして、中身をくり抜きます。

手順③…みじん切りしたイカ・海老・野菜をオーブンオイルをひいたフライパンで炒めて冷まします。マヨネーズとバジルを合わせてドマに詰めます。

手順④…お力を盛り付けて、①のソースをかけて出来上がり。

マシュマロとチョコレートのスイーツピザ

材料 4人分

ピザグラフト	1枚
ピザマロ	50g
バナナ(1cm厚スライス)	2本
板チョコレート	50g

レシピ協力: ANAクラウンプラザホテル大阪

手順①…市販のピザグラフトに割った板チョコレート・マシュマロ・バナナを置きクイックプレートにのせ、目盛3でマシュマロに盛り付け、そのまま焼くだけOKです。

おいしくレシピを見てみよう♪
右のQRコードからレシピページへ

Happy with Aladdin magic

煙の出ないグリラーでHappy Cooking

まずは、素材を楽しむためにそのまま焼き!
焼き物以外にも、炙り料理・干物から、おつまみ・スイーツまで幅広い料理を楽しめます。色々なレシピを一台で楽しめるアラジン グラファイトグリラーならお料理の幅も愉しみもぐっと広がります。

鮒の酒粕コチュジャン焼き

材料 2人分

鮒【油床】	2切れ
★酒粕	100g
★コチュジャン	大さじ1(20g)
★味噌	大さじ1(20g)
★甜菜糖	小さじ2 (きび砂糖で代用可)
サヤエンドウ	好み
柚子の皮	好み

手順①…【油床】を作る。
バトに★印の調味料をすべて合わせて、粕ををする。

手順②…手順①の油床を②の鮒にまんべんなく塗り、ラップをして1時間漬ける。

手順③…①の油床を②の鮒にまんべんなく塗り、ラップをして1時間漬ける。

手順④…①の油床を②の鮒にまんべんなく塗り、ラップをして1時間漬ける。

手順⑤…鮒は裏面に軽く海苔を振り、真みを抜くための穴を開けます。

手順⑥…鮒は裏面に軽く海苔を振り、真みを抜くための穴を開けます。

手順⑦…鮒は裏面に軽く海苔を振り、真みを抜くための穴を開けます。

ラム肉のグリルグレーブフルーツソース

材料 2人分

ラム肉ランプ	200g
★ビッググレーブフルーツ	1/2個
★塩麹	大さじ1
★玉ねぎすりおろし	50g
★甜菜糖	小さじ1 (きび砂糖でも代用可)
薄口醤油	小さじ1/2

手順①…ビッググレーブフルーツは房取りをして、小口切りにする。下の部分は剥ぎ、果汁を取る。
※房取りが苦手な場合は、ザートースターで実くちり抜いてでもOK!

手順②…ラム肉に付いたたらお肉をハットに合わせたら、筋切りをしたラム肉を加えて、1時間漬ける。

手順③…ラム肉に付いたたらお肉をハットに合わせたら、筋切りをしたラム肉を加えて、1時間漬ける。

手順④…ラム肉を器に盛り、④をかける。好みでサヤエンドウ・柚子の皮を添える。

手順⑤…ラム肉を器に盛り、④をかける。好みでサヤエンドウ・柚子の皮を添える。



煙を出さずに、本格炭火の美味しさ。

Aladdin Graphite Griller
アラジン グラファイトグリラー

背表紙

煙を抑え、クリーンに 本格炭火の美味しさ

アラジン グラファイトグリラーは遠赤グラファイトを熱源とし、上部から加熱し、調理を行う新しい調理家電です。

美味しさの秘訣

調理用に新開発した「遠赤グラファイト」搭載

今回採用したグラファイトヒーターは色温度UPやヒーター中心部のみを赤熱させるなど、その能力を最大限発揮できるよう調理用に新開発しました。

新開発のグラファイト

ヒーターの赤熱範囲を短くし、色温度を150°C高く約1300°Cまで上げ、効率よく速くまで加熱することで「強火の遠火」を実現しています。

新開発のグラファイトヒーター 約1300°C
凝縮することで、熱を遠くまで届ける

暖房機のグラファイトヒーター 約1150°C
赤熱範囲が広いので、暖房器具向き

新開発グラファイト

反射板

遠赤輻射熱

ステーク断面(サーモ)

食材を均一に加熱

【強火の遠火とは】古より焼きのセオリーとされている条件で、食材を焦がす事なく中までじっくり熱を伝えられます。

美味しいの秘訣「遠赤グラファイト」

人工衛星に使用されている素材を使った世界初のグリラーです。※1

「遠赤グラファイト」は株式会社千石の特許技術※2で、高分子フィルムをグラファイト結晶化した素材です。このフィルムは航空・宇宙開発に欠かせない素材となっており、グラファイト結晶化された素材は、鉄の10倍以上の熱伝導率があり、速暖性が高く暖房機の熱源にも使用されている優れた素材です。その優れた素材「遠赤グラファイト」を使用したのがグラファイトグリラーです。

グラファイトの指向性が「強火の遠火」を実現!!

更に反射板との組み合わせで、幅広く熱を伝えます。グラファイトの高い指向性で「強火の遠火」を実現することで、加熱ムラを抑え食材を均一にやけ焦がすことなく中までじっくり熱を伝えられます。

新開発グラファイト

反射板

遠赤輻射熱

ステーク断面(サーモ)

食材を均一に加熱

【強火の遠火とは】古より焼きのセオリーとされている条件で、食材を焦がす事なく中までじっくり熱を伝えられます。

「煙」と「ニオイ」の少ないグリラー

従来のホットプレートでは、鉄板・炭などで下からの熱で焼くため、食材から出た油は全て下に落ち、油が熱せられることで「イヤな煙」が発生します。上からの熱で焼くことで、下に落ちた油が酸化しないので煙が少なく、油ハネも少ないです。

旨みを逃さない

煙が少ない

とってもヘルシー

お手入れもラクラク

LINE®アラジン公式アカウントはじめました!! LINEの「友だち追加」からQRコードで登録!

お客様相談室 0120-88-3090
受付時間平日9:00~17:00 (土曜・日曜・祝日・夏季休暇:年末始を除く)



アラジン グラファイトグリラー
アラジン グラファイトトースター

お問い合わせください。
日本エー・アイ・シー株式会社

お客様相談室 0120-88-3090

受付時間平日9:00~17:00 (土曜・日曜・祝日・夏季休暇:年末始を除く)