



X: 130.57 px  
Y: 390.58 px

# RANGE GRILL

レンジグリル ホットサンドメーカー

レシピ集

## ご使用前の注意点

※レシピのイメージ写真は2人前です。※追加で調理する場合は本体を冷ましてからご使用下さい。

手間なく/  
**時短**  
調理可能



電子レンジ  
**調理**  
オンリー



食器洗浄  
食器乾燥機  
使用可能



# 取扱説明書

本品は「電子レンジ機能専用調理器具」です。  
使用方法を誤ると、商品の焦げや破損を招く可能性があります。

## 注意 ご使用前によくお読みの上、必ずお守り下さい。

●本取扱説明書に記載の**調理時間・調理方法は600Wの電子レンジが基準となっています**。●W数が違う場合は適時、具合を見ながら調理して下さい。●**調理中の異常発生に対処出来るように、調理中は電子レンジから離れないで下さい**。●電子レンジにスチーム機能が付いている機種の場合、スチーム機能を使用した調理は出来ません。また、電子レンジ+グリル機能・電子レンジ+オーブン機能といった合わせ機能での調理も出来ませんので絶対に行わないで下さい。●内面はふっ素樹脂加工を施しているため油をひく必要がありません。油をひく場合は薄く引して下さい。多くの油を入れると、想定以上の高温になる場合があり、商品の寿命を縮める原因になります。●調理時間は全て目安です。電子レンジのメーカーや機種、材料の分量、刻んだ大きさ(厚さ)、素材の温度(常温・冷蔵・冷凍)などによって必要な調理時間が変化します。具合を見ながら調理して下さい。●商品本体が連続使用などで加熱され熱い場合、調理時間を短めにして下さい。●商品本体は連続調理を想定して設計されていません。商品本体が過加熱の状態となり、商品・電子レンジが破損する恐れがあります。商品の底部が必要以上に熱くなっている状態ですので、一度調理を止め、本体を十分に冷ましてから(30分程度)再度使用して下さい。●加熱調理後に閉じたまま放置をすると、加熱状態が継続しています。加熱過多の原因(茹で過ぎ・焦げなど)になりますのでご注意ください。●**加熱調理後に開く際は、高温の蒸気が噴き出すことがあります。ご注意ください**。●加熱調理後、商品が高温になっています。ミトンなどを使用下さい。●加熱調理後、木材のテーブルなど、熱の影響を受けて変色する恐れのある場所にはそのまま置かないで下さい。●使用初期は、シリコーンゴム特有の臭いがすることがあります。予めご了承下さい。●耐熱温度が140℃以上で「電子レンジ使用可」の表示があるトレーでも、本商品をトレーに載せると高温になりトレーが変形する恐れがあります。ご使用はお避け下さい。●電子レンジの機種によっては、焼きムラが発生する恐れがあります。予めご了承下さい。●電子レンジの機種によっては、金属製のものを検知して止まってしまう場合があります。お使いの機種をご確認下さい。金属製のトレーを敷いて使用する一部の電子レンジでのご使用は推奨していません。本体の底面・金属製のトレーが高温となり電子レンジが破損する可能性があります。ご注意ください。●電子レンジのオート機能での加熱調理はしないで下さい。●本来の使用用途以外には使用しないで下さい。●金属製のヘラやフォーク、ナイフなどを使用しないで下さい。コーティング面に悪影響を与えてしまいます。

### [お手入れについて]

●調理した食材を放置したままにしないで下さい。コーティング面に悪影響を与えてしまいます。●使用後は中性洗剤を付けた柔らかいスポンジで汚れを落とし、ぬるま湯で濯いでからよく乾燥させて下さい。●食器洗浄機・乾燥機をご使用の場合は、食器洗浄機・乾燥機専用の洗剤をお使い下さい。●電子レンジ庫内の清掃をごまめに行ってください。放置すると異臭や思わぬ事故に繋がる恐れがあります。●お手入れ・食器乾燥機・食器洗浄機を使用する場合は分解してから洗って下さい。



4パーツに  
分解をして洗う

矢印を合わせて  
取り付ける

矢印と持ち手の向きを  
合わせて取り付ける

全パーツをしっかりと  
取り付けたら完成

**禁止** ご使用前によくお読みの上、必ずお守り下さい。

本商品は「電子レンジのみで使用」するように設計されています。  
オープン機能付き電子レンジにおいては、オープン機能は使用せず、  
電子レンジ機能(あたため機能)のみご使用下さい。



直火



グリル



ガスコンロ



電熱器



IH調理器



オープン・  
グリル・  
スチーム



オープン・  
トースター

## 使用不可

本商品はオープンレンジ・  
電子レンジのグリル機能・スチーム機能・  
直火・グリル・ガスコンロ・  
電熱器・IH調理器など

※商品の損傷及び、火災の原因になり  
ますので絶対に使用しないで下さい。

- 調理するときは必ず挟んで、ロックをした状態でご使用下さい。●本体に食品を入れずに600Wを超えるワット数での空焚き、及び3分以上の空焚きはしないで下さい。●調理直後は、IHコンロの上に本商品を置かないで下さい。●火のそばに置かないで下さい。●商品が傷付いたり、金属部の露出がある状態・塗装の剥がれた状態でご使用になるとスパークが発生し、電子レンジが破損する恐れがありますので、絶対に使用しないで下さい。●付属する部品以外の他の本体や器具、金属調理器具などと一緒に使用しないで下さい。●乾物・干物は、空焚きに近い状態になり商品の破損に繋がりますので、決して行わないで下さい。●食材をプラスチック容器、ビニールやラップに入れて調理しないで下さい。高熱でビニールが破れたり、溶けたりします。●商品を落としたり強い衝撃を与えないで下さい。●使用する環境によって、本商品の色がテーブルなどの置き場所に色移りする場合がありますのでご注意下さい。本商品を置く際は、銅敷きなどを商品の下に敷いて下さい。



# 使い方



●調理後は本体・持ち手が熱くなります。ミトンなどを使用して下さい。

●調理時間は全て目安です。電子レンジのメーカーや機種、材料の分量、食材の大きさ(厚さ)、素材の温度(常温・冷蔵・冷凍)などによって必要な調理時間が変化します。具合を見ながら調理して下さい。

●挟み込む食材・食パンの厚みによってはうまく挟み込めない場合がございます。具材の量を調整しながらお使い下さい。

●食パンの目安は1.5~2cmです。ロック出来ない場合は厚みや食材の量を調節して下さい。無理にロックをすると破損の原因となります。ご注意下さい。



# 商品仕様

商品名/レンジグリル ホットサンドメーカー  
サイズ/W158xD165×H53mm  
重量/435g  
主材質/[本体]アルミメッキ鋼板、  
シリコーンゴム(耐熱温度: 200°C / 耐冷: 20°C)、  
[内面]アルミメッキ鋼板(ふっ素樹脂塗膜加工)、  
[持ち手]ポリスチレン(耐熱温度: 200°C / 耐冷: 20°C)  
原産国/中国



## お問い合わせ先



CB JAPAN CO.,LTD.

商品についてのお問い合わせは  
株式会社シービージャパン

☎ 0120-934-699

受付時間 平日 10:00~12:00  
13:00~17:00

Designed in Tokyo Japan



## ご紹介



<https://cbj-store.com/>

# LINE

オンラインストア限定

友だち追加で  
**10% OFF**

クーポンプレゼント!!

お友達になると...

友だち限定キャンペーン情報をお届け!  
新商品や最新の情報をお知らせ!

※本キャンペーンは予告なく終了する場合があります



## ハムたまサンド

一人前

食パン (8枚切)	1枚
ハム	1枚
レタス	5g
ゆで卵	1/2個
ピクルス	2.5g
マヨネーズ	大さじ1/2
パセリ	少々
胡椒	少々

<作り方>

- ①ピクルスとゆで卵は粗く刻む。
- ②ボウルに①と材料[A]を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③本体に食パン・レタス・ハム・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



## ツナマヨコーンサンド

一人前

食パン (8枚切)	1枚
ツナ	15g
コーン	7.5g
玉ねぎ	5g
マヨネーズ	大さじ1/2
塩胡椒	少々

<作り方>

- ①玉ねぎはみじん切りにする。
- ②ボウルに[A]を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③本体に食パン・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



## エビとアボカドサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
剥きエビ(ボイル)	1尾
アボカド	10g
ゆで卵	1/2個
マヨネーズ	小さじ1

### <作り方>

- ① ゆで卵は5ミリ程の輪切りに、アボカドは薄切りにする。
- ② 本体に食パン・剥きエビ・アボカド・ゆで卵・マヨネーズの順に載せる。
- ③ 挟んで600Wで2分30秒加熱する。



## サバサンド

一人前

	食パン(8枚切)	1枚
A	サバ缶	20g
	マヨネーズ	小さじ1/2
B	バジル	1枚
	キャベツ	5g
	オリーブオイル	小さじ1/2
	にんにく(チューブ)	5mmほど

### <作り方>

- ① サバ缶はしっかり水気を切り、バジルはみじん切りにする。  
材料[A]をよく混ぜ合わせる。
- ② キャベツは千切りにして、材料[B]をよく混ぜ合わせる。
- ③ 本体に食パン・①・②の順に載せる。
- ④ 挟んで600Wで2分30秒加熱する。





## 大福バターサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
大福	1個
バター	5g

<作り方>

- 本体に食パン・大福・バターの順に載せる。
  - 挟んで600Wで2分30秒加熱する。
- ※大福が大きい場合はパンに挟める大きさに切る。



## 焼き芋とクリームチーズサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
焼き芋	40g
黒ごま	小さじ1/2
ハチミツ	小さじ1/2
クリームチーズ	10g
スライスアーモンド	2g

<作り方>

- 材料[A]をよく混ぜ合わせる。
- 本体に食パン・クリームチーズ・スライスアーモンド・
  - ①の順に載せる。
- 挟んで600Wで2分30秒加熱する。



## 餃子サンド(シャンピン風)

一人前

食パン(8枚切)	1枚
豚ひき肉	20g
ニラ	2.5g
剥きエビ(ポイル)	20g
塩胡椒	少々
酒	大さじ1/4
醤油	大さじ1/4
片栗粉	大さじ1/4
ごま油	小さじ1/2

<作り方>

- ①ニラと剥きエビは粗く刻む。
- ②フライパンに材料[A]を入れて火が通るまで炒める。
- ③本体に食パン・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



## ピザサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
玉ねぎ	5g
サラミ	3枚
バジル	1枚
とろけるチーズ	10g
ケチャップ	大さじ1/2
マヨネーズ	小さじ1/4
醤油	小さじ1/4
にんにく(チューブ)	5mmほど

<作り方>

- ①玉ねぎは薄切りにする。
- ②材料[A]をよく混ぜ合わせる。
- ③本体に食パン・玉ねぎ・サラミ・バジル・とろけるチーズ・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



## ホットドッグサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
ウィンナー	1本
ピクルス	2.5g
マスタード	小さじ1/2
ケチャップ	小さじ1/2
チェダーチーズ	1枚

<作り方>

- ①ピクルスはみじん切りする。
- ②本体に食パン・ウィンナー・①・マスタード・ケチャップ・チェダーチーズの順に載せる。
- ③挟んで600Wで2分30秒加熱する。



## キャラメルバナナサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
バナナ	25g
キャラメル	1個
マシュマロ	1個

<作り方>

- ①バナナ・キャラメル・マシュマロは縦半分に切る。
- ②本体に食パン・①の順に載せる。
- ③挟んで600Wで2分30秒加熱する。

