

- 焼肉・焼鳥
- 焼魚(サンマ・サバ)
- ピザトースト
- ピーマンの肉詰め
- 焼きいも
- 厚揚げ焼
- 焼きおにぎり
- 揚げ物のあたため
- 手羽先焼
- ニジマスの塩焼き

※レシピに記載されている加熱時間は
材料の量・大きさ等により適宜調節
してください。

TUF 販売元 株式会社TUF

お客様サポートセンター

一般固定電話からは 0120-80-1961

その他、携帯/PHS/
IP/公衆電話などからは 0570-200-791

受付時間 10:00~11:30 13:00~17:00(土日祝日、当社指定休業日を除く)
受付時間外のご相談はEメールにて承ります。ご返信は翌営業日以降となります。
E-mail custom@zaigle.co.jp



ZAIGLE

Party 2

ザイグルパーティー2

簡単調理マニュアル

ご使用前に必ず製品付属の
取扱説明書をお読みください。

TUF



焼肉

やきとり



焼肉



両面調理

予熱

あり

4分予熱後、お好みの肉・野菜を並べます。
下が早く焼けてきますので裏返して焼いてください。

ポイント

プレートの面(下)で一度加熱された面を上
のカーボンヒーターで炙る感じで！
脂身が多い肉は「上」の切り替えを
上手に使うと油ハネを減らせます。



やきとり



両面調理

予熱

あり

4分予熱後、串を並べて裏返しながらかきます。
・炙り焼きを楽しみたい方は、写真と同じ方向に串を並べて
焼いてください。(プレートに触れる面が少なくなります)
・早く焼きたいときは、上部のヒーターと同じ方向に串を並べ
て焼いてください。


おすすめ

一口大に切って
串に刺さずに焼いても簡単、おいしい！



焼サバ



焼サンマ


 **焼サバ** (生・解凍)

 両面 →  上
予熱 なし

「 両面」で皮を下にして焼きます。
4～5分で裏返したらダイヤルを「 上」に切り替えて4～5分ほど焼いて下さい。

ポイント

早く焼きたい場合は「 両面」のままでも焼けますが煙が出やすくなります。
冷凍のまま焼く場合は焼く時間を表裏それぞれ2分ほど長くするか「 両面」のまま焼いてください。

 **焼サンマ** (生・解凍)

 両面 →  上
予熱 なし

頭を落としワタを取ったサンマを「 両面」で皮を下にして焼きます。4～5分で裏返したらダイヤルを「 上」に切り替えて4～6分ほど焼いて下さい。

ポイント

サンマは、尾を支柱側にして焼く！
ワタを取らない場合は加熱時間を長めにしてください。

ピーマンの肉詰め



焼きいも



ピザトースト



ピーマンの肉詰め

両面調理
予熱 あり

ピーマンを半分に切り、種を取り除きます。
ピーマンの内側に片栗粉をふり、混ぜた肉だねを入れます。
4分予熱後、肉だねの面を下にして3~4分ほど焼きます。
裏返して中に火が通るまで焼いてください。

- 肉だね(ピーマン6個分)
 - ・合い挽き肉・・・300g
 - ・小麦粉、塩、コショウ・・・適量
 - ・玉ねぎ(みじん切り)・・・1/2個
 - ・パン粉・ニンニク・・・お好みで

焼きいも

両面調理
予熱 なし

写真のようにプレートに置き、15分毎に裏返して1時間※ ほど焼いてください。
※参考サイズ直径7cm 適宜向き変えも行ってください。

ピザトースト

両面調理
予熱 あり

お好みの厚さ(6枚~4枚切)の食パンに
①ピザソース②チーズ③お好みの肉・魚・野菜の順に具材を重ねます。4分予熱後のプレートにできたものをのせてチーズが溶けるまで焼きます。
※生肉・生魚などの具材を使う場合はよく火を通してください。




厚揚げ焼き

焼きおにぎり



揚げ物の あたため




 厚揚げ焼き

 両面調理
予熱 なし

切った厚揚げを並べ、両面こんがり焼いてください。


おすすめ

薬味を入れた醤油やめんつゆでいただくほかにプレートの上で醤油をかけて香ばしく仕上げたら、ネギや鰹節などをのせるのもおすすめです。絹揚げはだし汁に入れて、揚げ出汁豆腐風もおすすめです！


 焼きおにぎり

 両面調理
予熱 なし

おにぎりをプレートにのせて焼きます。プレートで焼いた面が硬くなりすぎないうちに裏返して醤油をぬります。醤油が乾いたら裏返して両面に醤油をぬって焼いてください。お好みで数回繰り返してください。

 揚げ物のあたため

 上
予熱 なし

天ぷらやフライをプレートに並べます。ダイヤルを「 上」に合わせて加熱して下さい。揚げ物の表面にフツフツと油が浮いてきますので裏返して両面をあたためてください。

炙りのみで楽しむ



ニジマスの塩焼き

手羽先・手羽中



ニジマスの塩焼き

上

予熱 なし

はらわたを抜いてよく洗ったニジマスに塩を振り15分ほど置きます。プレートにニジマスを並べて焼きます、15分で裏返し、さらに15分焼いてください。

身をホクホクに仕上げたい場合はもう一度裏返して10～15分ほど焼いてください。

ポイント

※串は使わなくても焼けます。
鱗はそのままでも大丈夫ですが気になる方は包丁やペットボトルのキャップで魚の表面をこすって下処理してください。



とりの手羽先・手羽中

上

予熱 なし

プレートに手羽先、手羽中(お好みで塩を振ってください)を並べて焼きます。15分で裏返し、さらに15分焼いてください。

おすすめ

焼肉と同じように焼いても美味しいのですが炙りのみでじっくり焼くと、独特の風味が味わえます。