

NEW

まな板も食器も収納しやすくなった食洗機



リンナイ 2021.12.15 新発売
標準スライドオープンタイプ食器洗い乾燥機

食器カゴの見直しにより、まな板をはじめ食器が収納しやすくなった食器洗い乾燥機RKW-405シリーズ。見やすい、使いやすい、をテーマに、リンナイ株式会社から発売されました。

RKW-405Cは、約20分で洗浄とすすぎが完了する「洗浄のみコース」を搭載。例えば、食事中にフライパンなど大物の調理器具先に洗浄し、食後は食器だけをまとめて洗うことで、限られた庫内スペースでも多くの洗い物に対応できます。そしてコース選択などの操作ボタンを上部に設置しているので、見やすさに加え、腰をかかめずラクな姿勢で操作が可能です。

また、「クイックスタート」機能により、スタートボタンを押してドアを閉めるだけで前回運転時のコースのまま、すぐに運転開始できます。さらに、温度を下げた排気機能は、キッチンの温度環境や小さなお子様への安全にも配慮しています。

〈RKW-405シリーズのココがすごい!〉

- まな板もまとめて洗える、使いやすい食器カゴ
- 「オールトップコントロール」&「クイックスタート」
- 汚れを落としやすくする「バイタル除菌洗浄」機能
- 清潔長持ち「銀イオンカートリッジ」(別売)
- 人にも室内にもやさしい「ソフト排気」
- 水滴や水槽のニオイを軽減「からっとキープ」
- 洗浄だけ短時間でできる「洗浄のみコース」(RKW-405C)

住まいを快適にする話題の新品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

(Vol.182)2022年1月1日発行



1
2022 January

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24 31	25	26	27	28	29



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第182回

ホワイトアスパラガスの冷製スープ雲丹添え

暖房の効いた暖かいお部屋でなら寒い冬に少量の冷製スープも美味しいものです。旬を迎えるウニを加えてリッチに仕上げました。

■材料(6人分)

ホワイトアスパラガス(瓶詰め)
…………… 総量330g 汁気約150ml
フライドオニオン …… 大さじこんもり1
おろしにんにく(チューブ) …… 少々
顆粒ブイヨン …… 小さじ1/3
醤油 …… 数滴
砂糖 …… 少々
生クリーム …… 50ml

トッピング

雲丹 …… 適宜
こしょう …… 適宜
セルフィーユ …… 適宜

■作り方

- ① トッピング以外の材料を全てミキサーに入れ丁寧に攪拌する。コツとしては、汁気を後に入れると綺麗に滑らかになりやすいので、瓶の中にあつた汁は少しずつ加えていくと良い。
- ② 一旦ミキサーから出して生クリームを混ぜ込む。泡が消えるように冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- ③ 泡が消えたら改めて混ぜながら(上下の状態が違っているので)注ぎ分ける。
- ④ 雲丹を乗せて胡椒を挽きセルフィーユを飾る。



Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさいち」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったバフナルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おらからで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。

スマホで
ソーゴーへ

