

2011 November

Now
ユウ
know

Vol.060

2011年11月1日発行

II

| S | M | T | W | T | F | S |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | | | |

「ノンフィルター」でお手入れ性向上、業界初のファン自動停止

キッチン

ノーリツ
レンジフード「+Link」
よりスリムでスタイリッシュな
レンジフード

「レンジフード」とは、コンロ上部の換気扇です。調理で出る油などの汚れがたまりやすく、お手入れが面倒な部分でした。ノーリツのグループ調査でも「レンジフードのお手入れをするのはとても大変」「大変」と回答した人の合計が74%にのぼり、掃除に困っている家庭が多いことが分かりました。

そこでノーリツの「+Link」は「ノンフィルター方式」を採用！お手入れ箇所を3点にしました。①「排気ファン」部内にフィルターの代わりに油を集める「オイルトレイ」を設置することでわずらわしいフィルターお手入れの手間を省きました。また、②角や継ぎ目の無い設計を



採用、③汚れを防止し拭き取りやすい形状にしました。

「+Link」は、業界初(2011年8月現在、ノーリツ調べ)、整流板を外した際に「ファンが自動停止する」安全設計を採用しています。お手入れする際はファンをロックさせる機能が付いています。これに加え、整流板が外れた際も必ず自動停止しますので、より安心・安全に使えます。

ノーリツのレンジフードは見た目にもこだわります！レンジフードの「袴」部分を、従来よりも約3cm薄い、高さ6cm仕上げました。業界で最も薄いスリムなデザインです。また操作部もわかりやすく、皆が使いやすいデザインになりました。お手入れサイン(ランプ点灯)でお手入れのタイミングをお知らせします。

コンロと連動する機能が付いたシリーズもラインナップ。レンジフード連動型のコンロとセットで使用すると、コンロ点火でレンジフードのスイッチが入り、換気を自動で開始、消火すると5分後に自動停止するため、消し忘れ防止や節電に貢献します。

多賀正子の
今月の「ごちそうさま」
レシピ 第60回



“牛すねポトフ”

寒くなってくるとスープやシチューが恋しくなってきますね。今回は圧力釜を使って短時間で美味しいポトフを作ってみましょう！牛すね肉は長く煮込んでも崩れにくく、澄んだ美味しいスープがとれる上に、お肉もパサつきにくくポトフには最適な部位です。余計な調味料は一切使わず、出来れば塩コショウだけで勝負してみてください。肉と野菜本来のシンプルな旨味が存分に味わえるはずです。



材料 (4人分)

- 牛すね肉…1kg
- 人参…2本
- 玉ねぎ…3個
- じゃがいも…6個
- ローリエ…3枚
- セロリ…1/2本
- 粒こしょう(黒)…10粒
- パセリ…2枝
- 塩…小さじ2
- こしょう…適宜
- 粒マスタード…適宜

作り方

- ① 人参と玉ねぎとじゃがいもは皮を剥き、人参は大きめにカットし、玉ねぎはバラバラにならないようにヘタを取らずに4つに切り、じゃがいもは半分切って水に晒す。
- ② だしパックに、セロリの葉とローリエとパセリの軸と粒こしょうを入れてブーケガルニを作る。
- ③ 圧力釜にすね肉と人参と②のブーケガルニを入れて、水を1.6L程注ぎ沸騰し、アクが出れば丁寧に取り除き、蓋をして圧力を掛けて約8分加熱し、そのまま火を消して自然に蓋が空けられるまで置いておく。
- ④ ③に玉ねぎを加え圧力を掛けずに普通の蓋をして弱火で10分煮込む。
- ⑤ 玉ねぎが柔らかくなったら塩コショウで味を整える。
- ⑥ じゃがいもは耐熱ボウルの底にペーパータオルを敷き込みその上に入れ、ラップをして電子レンジで7～8分竹串がスッと通るまで加熱する。
- ⑦ ポトフを食べる直前にスープに⑥のじゃがいもをそっと沈めて温めながら味を含ませる。
- ⑧ 盛りつけてパセリを振る。