

BM-255

DUTCH IN DUTCH OVEN

ダッチインダッチオーブン

# 取扱説明書 & レシピブック



小雀陣二 監修

**spurv**



**belmont**

# 取扱説明書

この度は本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。この商品は調理に使用するために使うものです。調理以外では絶対に使わないでください。使用する際は本取扱説明書をよく読んでからご使用ください。不適切な取扱いは火災や火傷などの事故につながります。この取扱説明書は必ず保管してください。

## 各部の名称とセット内容



## 使用方法



スキレットをフタとして煮込み料理、蒸し料理などを行う

スキレットとして炒め料理を行う

スキレットの上に炭を載せ上下から加熱し、オープン料理を行う

10in以上のダッチオープンの中に入れ、グーラン皿、パン型として

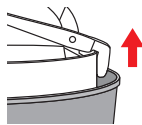
**!** 本体やスキレットを素手で触れず必ずリフター(付属)か厚手の革手袋等をご使用ください。火傷の原因になります。

## リフターの使用方法

奥まで差し込みしっかり握ってください。

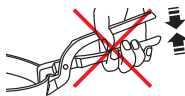


リフターは鍋の内側からも挟めますダッチオープンの中から取り出すときに便利です。使用する際は革手袋をするなど火傷に十分注意してください。



**!** リフターはアルミニウム製です。鍋に付けたまま火のそばに置くと熱伝導により高温になりますので止めてください。

**!** 30kg以上の力で強く握り込まないでください。破損の原因になります。



## 特長

本製品は3mm厚のステンレスをへら絞り加工により成型しております。スキレット兼フタには切削加工を施し、フタとして使用したときにグラつかない仕様にしました。取っ手を付けず、10inのダッチオーブンの中に収まるサイズにし、オープンとして使用する事と、ご使用後はダッチオーブンの中に収納する事を想定し取り出しやすいトート型バッグを採用いたしました。

## 使用上の注意

- 調理中、調理後は高温になっておりますので、素手で触れないでください。ケガやヤケドの原因になります。特に幼児お子様にはご注意ください。
- 調理中はその場を離れないでください。離れるときは火を止めてください。
- 急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合は水等をかけ急冷しないでください。変形の原因になります。
- 空だきをしないでください。変形の原因になります。

## ..... 鍋の変色について .....

- 煮豆などをすると鍋の内側が黒く変色することがあります。これは食材に含まれている成分とステンレス鍋の鉄分が反応して変色したためで衛生上問題ありません。
- 鍋の内側が虹色に変色したり白い斑点やシミができることがあります。これは水に含まれているミネラル成分が残留し付着したためで衛生上問題ありません。
- 使用を続けると、鍋の外側が茶色く変色します。ステンレス鍋の表面がコンロの熱により熱変色したもので避けることはできません。衛生上、性能上問題ありません。
- ステンレス鍋はサビが発生します。ステンレス鍋はサビない金属ではなく、サビにくい金属です。適切な使用とお手入れをしていればサビは防止できます。

## 使用前の準備

- 品質には万全を期していますが万一不具合があった場合には使用しないで購入店や問い合わせ先に連絡してください。
- 鍋に亀裂やリフターに破損や異常がないか安全を確認してから使用してください。
- 最初に使用するときは食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけよく洗い十分にすすいでください。
- 洗浄後に指やティッシュペーパーなどでこすると黒いものが付着することがあります。これはステンレス鋼表面の酸化皮膜が擦れ、剥がれたもので汚れではありません。特に新品の場合、強固な酸化皮膜になるまでに擦ると付着します。そのままご使用になられても問題ございません。ご使用に伴い付着しなくなります。

## お手入れ方法

- 使用後はスポンジなどで洗い、水気をよく拭き取り乾燥させてから収納してください。
- 塩分や油脂分を含んだ汚れを付着したまま放置しないでください。変色やサビの発生原因になります。
- 調理後は内容物を保存しないでください。変色やサビの発生原因になります。
- こげつきを落とす場合は金属製の固いものを使用しないでください。

### サビを落とすには

スポンジにクリームクレンザーを付けてこすり落とし、よくすすぎ洗います。

### こげ付きを落とすには

- ① 鍋に湯を入れ、弱火でこげがふやけて浮いてくるまで煮込みます。
- ② 湯を捨てこげをスポンジやふきんなどで取り除きます。
- ③ すすぎ洗います。

### 虹色や白い斑点を落とすには

- ① 鍋に水とクエン酸を少量入れ、弱火で数分間煮立てます。
- ② 火を止めて30分程度放置します。
- ③ 湯を捨てスポンジでこすり、すすぎ洗います。

### 黒い変色を落とすには

スポンジにクリームクレンザーを付けてこすり落とし、よくすすぎ洗います。  
変色がひどい場合は落ちないことがあります。

この商品は以下の加熱器具でご使用になれません。



オープン・電子レンジ・オープンレンジ  
スチームオープンには使用できません。

#### 品質表示

材 質／本体・スキレット：ステンレス  
リフター：アルミニウム  
サイズ／本体：約φ200×75mm  
スキレット：約φ210×35mm  
リフター：約185×31mm  
重 量／本体：約2460g  
リフター：約131g


MADE IN JAPAN

小雀陣二の

# DUTCH IN DUTCH OVEN

ダッチインダッチオーブン

## レシピ



牛肉と白インゲン豆のトマト煮込み

ローストチキン

コーンブレッド

エビとマッシュルームのグラタン

豚バラとズッキーニのソテー

白身魚のアクアパッツァ

鉄板焼き

牛肉ハリハリ鍋



レシビ  
1

## 牛肉と白インゲン豆のトマト煮込み

しっかり炒めてグツグツ煮るだけ  
肉の旨みしみ込む具沢山シチュー

### 材 料

---

牛スネ肉	3切れ	トマト水煮缶	1缶
白インゲン豆水煮	1パック	ベイリーフ	1枚
玉ねぎ	1/2個	オリーブオイル	大さじ2
ニンニク	ひとかけ		



## 手順

- 1 粗く刻んだ玉ねぎとニンニクをダッチインダッチに入れ、オリーブオイルも加え中火で炒める。
- 2 一口大にカットした牛肉も加えしっかり焦げ目が付くまで炒める。
- 3 具材が隠れるくらい水を加え中火で15分煮込む
- 4 トマトの水煮とベイリーフ、インゲン豆も加え、さらに5~10分煮込む。

※途中混ぜて焦がさないように。





レシピ

2

## ローストチキン

皮がカリッと仕上がった  
味が染み込んだジューシーチキン

### 材 料

---

鳥モモ肉	.....	2本
ジャガイモ	.....	1個
しょう油	.....	100ml
ハチミツ	.....	30ml



## 手 順

- ① 食品コンテナかもしくはジッパー付きの袋にしょう油とハチミツを入れ混ぜ、鶏肉を入れもみ込み、一晚漬ける。
- ② 炭を10個くらい着火しておく。
- ③ ダッチインダッチに底上げの網を入れ、鶏肉、半分にカットしたジャガイモを並べ、スキレットで蓋をする。



- ④ 上火の炭を7個、下火の炭を3個20分くらいローストする。  
※途中焼き加減を串や包丁を刺して肉汁が透明の油混じりの肉汁なら焼き上がり。





レシピ

3

## コーンブレッド

ささっと混ぜて後は焼くだけ  
コーンの香り漂う食事パン

### 材 料

---

コーンミール	200g	砂糖	20g
薄力粉	200g	卵	2個
ベーキングパウダー	35g	牛乳	400ml
塩	小さじ1	バター	50g

## 手順

① バターを小さい器に入れ湯煎し溶かす。炭を14、5個くらい着火しておく。

② ダッチインダッチに卵を割り入れ、よく溶いて、全ての材料を泡立て器を使いよく混ぜる。



③ 10インチのダッチオーブンに底上げの網を入れ、ダッチインダッチを入れる。



④ フタをして、上火の炭を10個、下火の炭を4個くらい置き20分くらいオープン焼きする。  
※焼き具合は串を刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。





レシピ

4

## エビとマッシュルームのグラタン

簡単手抜きのホワイトソース

バターのコクがうまいプリプリグラタン

### 材 料

---

エビ	6尾	バター	40g
マッシュルーム	6個	あら塩	適量
アスパラガス	4本	ナツメグ	少々
タマネギ	中1/2個	ピザ用チーズ	50g
小麦粉	大さじ2	パン粉	ひとつかみ
牛乳	400ml		

## 手順

① スライスした玉ねぎと半分にカットしたマッシュルーム、バターをスキレットに入れ中火で炒める。



② 皮を剥いて、背わたを取ったエビも加え炒める。

③ エビが赤くなったらカットしたアスパラガスを加え、具材が半分隠れるくらい水を加え強火で煮込む。



④ ボウルに小麦粉、牛乳300mlを入れよくかき混ぜ、煮込んでいる具材に回し入れ、かき混ぜてとろみをつける。

⑤ 残りの牛乳でとろみを調整し、チーズとパン粉をちらし、10インチのダッチオーブンに底上げの網を入れ、ダッチインダッチを入れる。



⑥ フタをして、上火の炭を10個置き、15分くらいグラタンの上をオープン焼きする。





レシピ  
5

## 豚バラとズッキーニのソテー

ホクホクのズッキーニと  
ジューシーな豚肉のコラボ

### 材 料

- 
- |          |      |
|----------|------|
| 豚バラ肉     | 300g |
| ズッキーニ    | 1本   |
| レモン      | 1/2個 |
| あら塩      | 適量   |
| ブラックペッパー | たっぷり |



## 手順

- 1 スキレットに一口大にカットした豚肉を中火でじっくり油が出てくるまで焦げ目が付くようにしっかり焼く。



- 2 厚めにスライスしたズッキーニを加え、焦げ目が付くまで両面焼く。キッチンペーパーで余分な油を取る。



- 3 大きめにカットしたレモンを絞って入れる。



レシピ  
6

## 白身魚のアクアパッツァ

旨みたっふりのスープが  
奏でる魚介の共演

### 材 料

---

タラの切り身	2枚	あら塩	好みで
あさり	10個	ブラックペッパー	適量
ムール貝	10個	オリーブオイル	大さじ2
ミニトマト	8個	ニンニク	ひとかけ
片栗粉	大さじ1	イタリアンパセリ	適量

## 手順

- ① タラの切り身に軽く塩、片栗粉をまぶして、スキレットにオリーブオイルを回し入れ、中火で熱し、表面を焼く。



- ② 刻んだニンニク、あさり、ムール貝、半分にカットしたミニトマト、水100mlを加える。
- ③ アルミホイルでフタをして弱火で貝が開くまで煮込む。仕上げにイタリアンパセリとブラックペッパーをふる。





レシピ  
7

## 鉄板焼き

手軽に楽しむ鉄板焼き

### 材 料

カルビ肉	.....	適量
ししとう	.....	適量
エリンギ	.....	適量
油	.....	適量
大根	.....	10cm
ポン酢	.....	適量

### 手順

- ① 大根をすりおろし、ポン酢と和える。
- ② スキレットに油を回し入れ、肉と野菜を焼く。タレにつけて食す。



レシピ

8

## 牛肉ハリハリ鍋

あつあつ鍋も楽しめる

### 材 料

牛肉	.....	適量
水菜	.....	適量
えのき	.....	適量
油揚げ	.....	適量
レモン	.....	適量
白だし	.....	大さじ2
水	.....	600ml

### 手順

- ① ダッチインダッチに水と白だしを入れ汁を作り中火で熱する。
- ② 食べやすくカットした野菜とお肉を入れ、レモンを絞って付けて食す。



## spurv 小雀陣二

アウトドアコーディネーター、アウトドア料理人、雀家代表。アウトドアメーカー勤務を経て、フリーのコーディネーターとして雑誌を中心に広告、CMなどアウトドアに関する撮影をサポート、手軽で美味しいキャンプ料理のレシピを紹介。料理教室やカヤックツアーを主催するなど、アウトドアで過ごす楽しさ、重要性を伝える活動を続けている。キャンプ用品の企画やデザインにも携わり、テーブル、テント、グローブ、バッグなどをメーカーとコラボレーションしている。著書に、「山グルメ」「ダッチオープン極楽クッキング」「お手軽アウトドア燻製レシピ」ともにエイ出版社「簡単なのに豪華にできる!ソトごはんレシピ」学研マーケティングが発売中。「spurv」は雀家のキャンプブランド。

製造・販売元

 **belmont.**

株式会社 ベルモント

〒955-0083 新潟県三条市荒町2丁目12-11

Tel. 0256-36-1081 Fax. 0256-36-1080

<http://www.belmont.co.jp/>