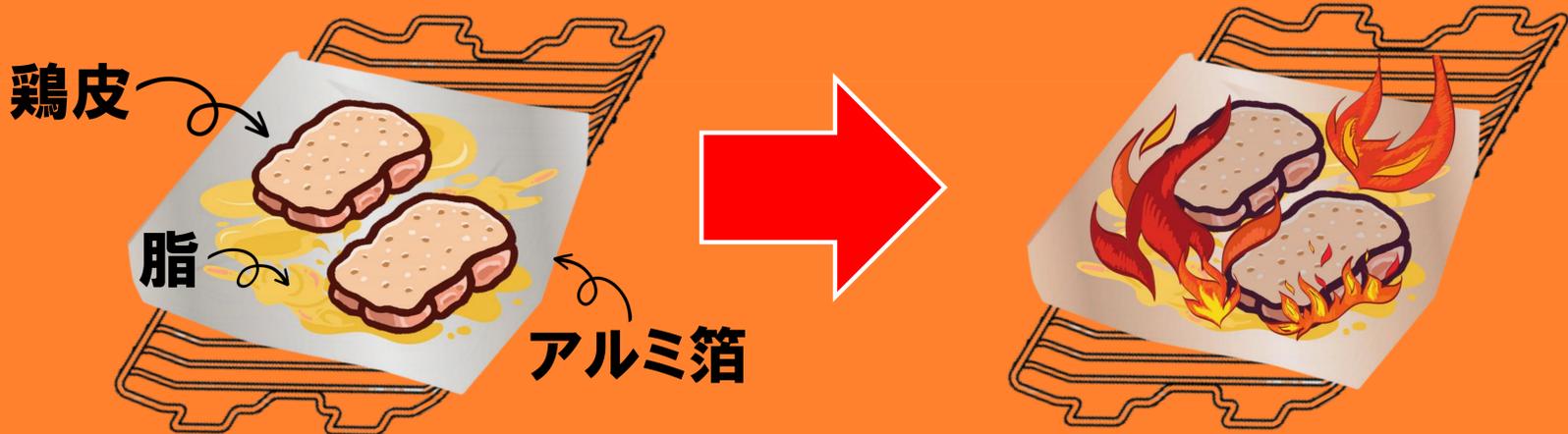


グリルのNG時短術

脂の多い食材の下に
アルミ箔はダメ！



ガスコンロのグリルで調理する際の注意点

脂の多い料理にはグリル焼網の上や下にアルミ箔を敷かない。
→アルミ箔の上にたまった脂が発火したり飛び散った脂に引火したりするおそれがあります。