

オールパン
だけで
できちゃった!!

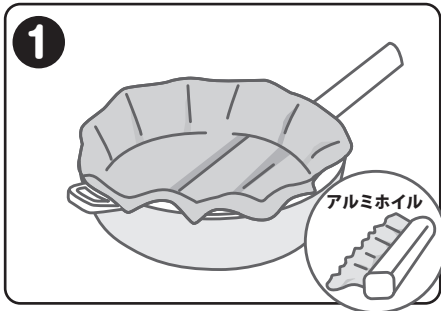
できたて!ほくほく!

我が家の石焼きイモ

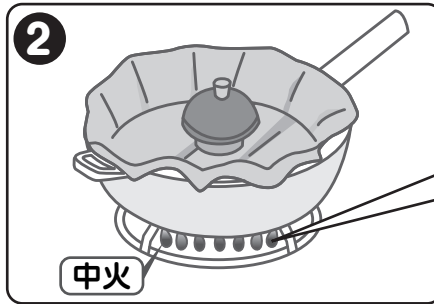
材料

さつまいも _____ 中 1~2本
市販の小石 _____ 適量

レシピ内の火加減を必ずお守りください。
火が強いとフッ素樹脂塗膜加工が損傷いたします。



オールパンの内側全体を覆うように
2~3枚のアルミホイルを敷く。



適温計を置き中火で加熱する。
適温計が「パチン」と鳴ったら
ホタル火から弱火の間の火加減に
する。

注意 必ずホタル火から弱火の間で
調理してください。

IH調理器具の場合

例:火力が7段階なら1か2

弱火以上の火加減にされますと、フッ素樹脂塗膜加工が損傷いたします。また、さつまいもから出るヤニがオールパンに付くとシミになり取れませんので、必ずアルミホイルを敷いてください。



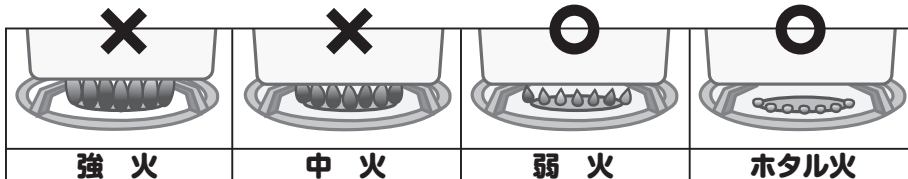
さつまいもを置き、その間を埋める
ように石を敷きつめる。



蓋をして、さつまいもに竹串がスツ
と入るまで30~40分加熱する。(加
熱時間はさつまいもの量、大きさ
によって異なります。)

家で
石焼きイモが
できるなんて!
びっくり!

石焼きイモ
火加減の
目安



レシピ内の火加減を必ずお守りください。
火が強いとフッ素樹脂塗膜加工が損傷いたします。

