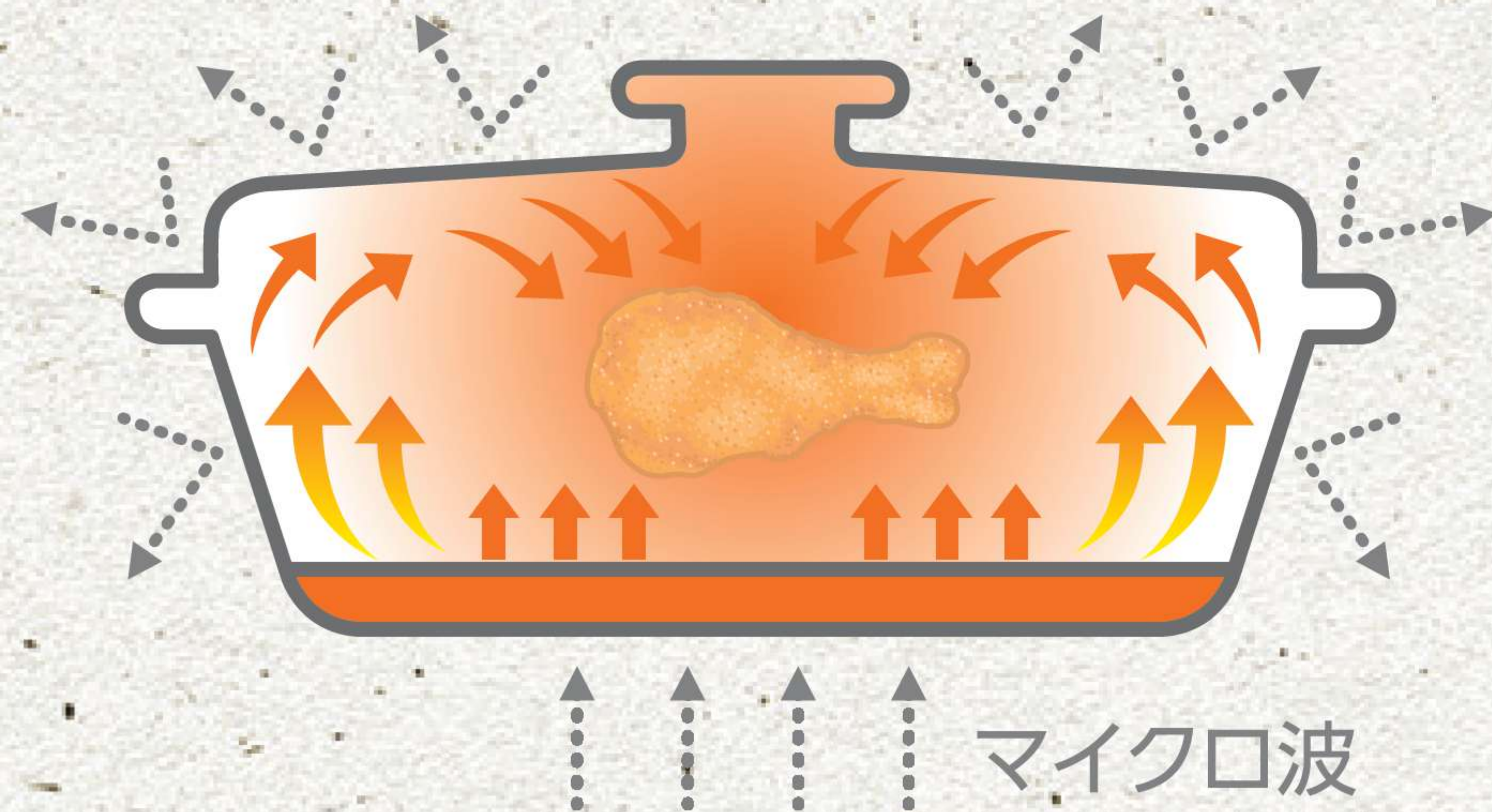


## 電子レンジ調理でラクラクグリルの仕組み



マイクロ波を吸収してプレートが発熱することで、まるでフライパンで調理したような仕上がり。また、蓋をした状態で加熱するので食材に直接マイクロ波があたらず、水分が保たれるため、肉や魚は、外はパリッと中はふっくらと柔らかく、野菜はシャキッと仕上がります。