

- RISOTTIERA LAGOFUSION® - (LA LINEA PATRIMONIO)

リゾットなべ ラゴフュージョン®
(ラ・リネア・パトリモーニオ)

Product Manual



イタリアンレシピが、盛りだくさん!

ラゴスティーナ

検索

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル東館4F
修理センター：〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1
羽田クロノゲート7F YMM内

お客様
相談センター



0570-077772

受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)
※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

部品注文
センター



0570-086072

※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※ 商品により保証としての取り扱いは異なります。

Lagostina
1901

Omega - Italia

芸術、ファッション、美食の国イタリアで 100年以上も愛され続けているブランド「ラゴスティーナ」

文学、オペラ、建築などの伝統的な芸術と技術、なによりも食を愛する美食の国、イタリア。

1901年、「ラゴスティーナ」は、イタリアのファッションの中心地ミラノから北へ100km、

アルプスにほど近いマッジョーレ湖畔の街、オメーニャに誕生しました。

以来、“最も理想的な調理器具”をテーマに100年以上にわたりステンレス製の美しくシンプルかつ

エレガントなフォルムと優れた耐久性をもつ製品を生み出してきました。

「ラゴスティーナ」は、伝統と信頼のブランドとして、日本のご家庭にも料理を通じて

“共につくる喜び” “おもてなしする楽しみ” “食卓を囲む幸せ”、そして“笑顔”をお届けします。

Italian elegance at a table

Lagostina
1901
Omega - Italia

取扱説明書

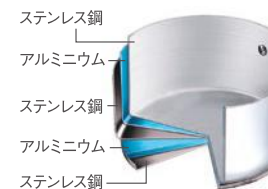
・この商品は加熱して使用する器具ですのでヤケド等の事故が予測されます。ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みになり商品をよくご理解の上で、正しく安全にご使用ください。この説明書は大切に保管してください。

特長 & アイテム

■ 本格的なリゾットのための、特別なおなべ
・イタリアの伝統料理に捧げられた「ラ・リネア・パトリモーニオ」シリーズの、「リゾット」のためのおなべです。最高のリゾットをご家庭でお楽しみください。

■ アル・デンテなリゾットのための多層構造
・本体は、熱伝導に優れたアルミニウムを、耐久性に優れ美しい輝きを持つステンレス鋼で挟んだ3層構造。底面は、更にアルミニウムとステンレス鋼の2層を加えた5層構造「ラゴフュージョン」。均一な熱伝導と優れた保温力でお米全体にムラなく火が通り、歯ごたえのあるアル・デンテなリゾットに仕上げます。

■ 温かく保つ特製のふた
・ふたは上面に木、下面にステンレスを組み合わせた二重構造で、通常のかぶりよりも高い保温性を発揮。調理後にテーブルに運ばれお皿に取り分けられるまで、おなべの中のリゾットを熱々の美味しい状態に保ちます。
・ふたを裏返すと、なべ敷きとしても使用できます。
※保温専用のふたとなります。



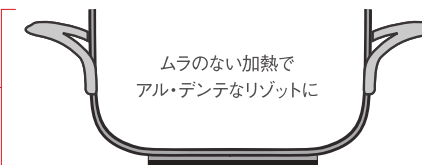
さまざまな
熱源・機器に対応



電磁調理器 (IH) にも対応

底のお米までしっかりと
混ぜやすい深さ

ムラのない加熱で
アル・デンテなリゾットに



使用上のご注意



この商品は加熱して調理する器具です。ヤケドや火災には十分に注意して、正しい方法でご使用ください。また、調理目的以外にご使用にならないでください。

■ ご使用前に

- ご使用前に、商品に不具合がないことをご確認ください。
- 最初に、中性洗剤とスポンジで商品についている油分やゴミなどをよく洗い流してください。油分が残っていると、黄色い変色の原因となることがあります。

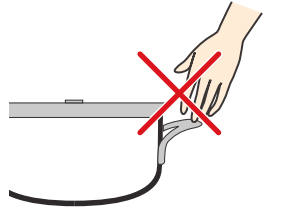
■ 調理の前に

- 本体及びふたの溶接部・ツマミにグラツキやゆるみがないかご確認ください。グラツキやゆるみ等の異常が見受けられた場合は、使用を中止し販売店か当社「お客様相談センター」までご連絡ください。
- ご自分で改造や応急処置をしてご使用になるのは、破損や事故の恐れがあり危険ですので、絶対におやめください。

■ 調理中、調理後のご注意

- 本体や取っ手等の変形・破損の原因となりますので、下記の行為は絶対におやめください。
 - 空だき
 - 空だき後や調理後の熱いなべを水等で冷やし、急激な温度変化を与えること（自然放置により冷却してください）
 - 落としたり、ぶつかけたりして、急激に強い衝撃を与えること
 - 強すぎる火力での使用（詳しくは【火加減への気配り】をご覧ください）
- ストープの上でのご使用は非常に危険ですとおやめください。
- 電子レンジにはご使用になれません。

- なべはコンロの中央に乗せ、安定した状態でご使用ください。
- 2口以上のコンロで同時に使用する場合は、隣接するコンロの火がハンドルに当たらないように、ハンドルの向きを調節してください。炎があたたままですと極端に熱くなり、ハンドルの破損やヤケドの原因にもなります。
- 調理中や調理直後は、本体やハンドル、ツマミが熱くなっています。ヤケドの原因となりますので絶対に直接素手で触れず、必ずミトン等でつかってください。また、幼児や年少者の接触にご注意ください。
- なべの中に内容物が入った状態で移動するときは、必ず両手でハンドルをつかってください。
- 味噌汁、カレー、牛乳等の調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸（噴き出し）を起こすことがあり、ヤケドや物品破損の原因となる恐れがあります。すべての調理の火加減は中火以下でご使用いただき、また下記の点にもご注意ください。
 - 強火での急速・急激な加熱は絶対にしない
 - 煮立てる時、再加熱時は事前にレードル・お玉でよくかき混ぜる
- 天ぷら・揚げ物の調理に際しては、油の温度を200℃以上に上昇させないでください。また、調理中にその場を離れないでください。火にかけた油を放置するのは、火災の原因となり非常に危険ですので、その場を離れる時は必ず火を止めてください。
- パスタをゆでたり、料理に塩を加える時はなべをかき混ぜながら完全に溶かしてください。溶けていない塩がなべに付着したままになり腐食の原因となります。
- 調理後、なべが冷めてくると、ふたがとれにくくなる場合があります。その際は、もう一度軽くあたためると簡単にとれます。
- 調理後の熱いなべをテーブルに置く場合は、必ず「なべ敷き」をご使用ください。



必ずミトン等でつかってください



加熱後の
素手接触禁止

- この商品は調理するための器具です。調理後の料理を長時間保存する際は、別の保存用容器等に移し、なべの中では保存しないでください。汚れ付着および腐食の原因となります。

■ 木製ふたの使用上のご注意

- このふたはリゾット保温を目的としたものです。割れやゆがみの原因となりますので、加熱調理にはご使用になれません。
(リゾット調理には、ふたは使用しません。詳しくはリゾットのレシピページをご参照ください)
- 割れやゆがみの原因となりますので、水の中に完全に沈めないでください。
食器洗い機にはお使いになれません。洗浄は必ず手洗いで行っていただき、水分を十分に拭き取って完全に乾かしてください。
- 炎や熱源に近づけないようにしてください。
オーブンや電子レンジではお使いいただけません。(なべ本体はオーブンで使用できます。その場合、250℃を最高温度としてください。)
- 天然木を使用しているため、温度や湿度の変化に伴い若干のゆがみが生じることがあります。

■ ご不明な点や修理に関するご相談は

- 本体やハンドル、ツマミにグラツキや破損が生じた場合は、ご自分で修理したり、改造したりしないでください。事故の原因となり危険です。異常が生じた場合は、販売店か当社「お客様相談センター」までご連絡ください。
移転あるいはご贈答品等でお買上販売店に対応依頼ができない場合は、当社「お客様相談センター」までご連絡・ご相談ください。



火加減への気配り

■ 熱源への気配り

- 熱源はなべの底面より小さい口径で使用し、なべの底面より大口径での使用は避けてください。
- ハンドルに熱源からの炎が直接あたらないよう、ハンドルの向きや火力を調節してください。炎があたるとハンドルが極端に熱くなり、破損やヤケド等の原因となります。
- 吹きこぼれ・煮こぼれはガス器具等の目詰まりやガス事故の原因となります。煮炊き量と火加減に十分にご注意ください。

■ 使用火力は中火以下で十分！

- 一度なべ全体に行き渡った熱は効率的に利用され外部へ逃げる熱はごくわずか。「ほたる火」、通常加熱時の「弱火」、多量の水分を使う料理の加熱時の「中火」で十分。必要以上の火力を使用しても、調理時間に大差はありません。



- ・「強火」ではご使用にならないでください。底面からはみ出すような強すぎる火力は、本体やハンドルの変形・破損だけでなくハンドルが極端に熱くなりヤケド等の事故の原因となりますので、絶対におやめください。
- ・IHクッキングヒーターを使用する場合は、IHクッキングヒーターの取扱説明書を確認の上、適切な火力でご使用ください。
- ・IHクッキングヒーターでは、目で火力の確認が難しいため、なべが高温になりやすい調理(予熱、焼く、炒める)では火力にご注意ください。空だきや強い火力レベルでの長時間の使用は、本体変形の原因となり、変形すると使用できなくなります。



お手入れ方法

- ・調理後の汚れは、なるべく早めに洗い落としてください。特に塩分や酸等を含んだ汚れは腐食の原因となりますので、放置せず速やかに洗い落としてください。
- ・なべの保管は、清潔・乾燥を心がけてください。汚れや湿気は腐食や雑菌繁殖の原因となりますので十分にご注意ください。
- ・鉄やアルミ等の異種金属と接触したままの放置は、もらい錆の原因となりますのでおやめください。
- ・漂白剤及び塩素系洗剤は、ステンレスの品質を損なう恐れがありますので絶対にご使用にならないでください。
- ・食器洗い機をご利用される場合は、食器洗い機、及びご使用される洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認の上、従ってください。

■ 通常の調理後は

- ・水かお湯を入れ、中性洗剤をつけたスポンジで洗い、すすぎ流した後、よく水気をふき取ってください。その後レモンの絞り汁か、酢で湿らせた布でふくと、よりきれいになります。

■ 「白っぽい汚れ」がいたら

- ・使用しているうちになべの内側につくことのある「白っぽい汚れ」は、水に含まれるミネラル分や食品のタンパク質等が付着したもので害はありません。この「白っぽい汚れ」やしつこい油汚れは、ステンレス専用クリーナーを堅く絞った濡れ布巾につけ、強くこするようにていねいによく磨いてください。
※「白っぽい汚れ」は普段の手入れをキチンとしていれば防げます。

■ 内側の焦げつきや落ちにくい食物のアク等がいたら

- ・なべに水を入れ、煮立たせた後しばらくそのままにしておきます。湯が冷めないうちに木べらで数回こすると、ほとんどの汚れは簡単に落ちます。それでも落ちない汚れは、ステンレス専用クリーナーをご使用ください。

■ 外側の黄ばみや曇り、熱による斑点や変色は

- ・「強い火」で使用した際に出ることのある「青い色」や「斑点」は、身体への害にはなりません。ステンレス専用クリーナーを堅く絞った濡れ布巾につけ、強くこするようにていねいによく磨いてください。



粒子の粗いクレンザーやスチールウール等を使うと表面にキズがつき、汚れの原因にもなりますのでご注意ください。

リゾットとは

米をバターやオリーブオイルで炒め、ブイヨンを加えて煮たもの。魚介類・ハム・チーズ・きのこなどを具材とし、季節や地域により様々なバリエーションがあります。サフランで黄金色に仕上げたミラノ風リゾットが特に有名です。

◎美味しいリゾットのためのお米

美味しいリゾットのポイントは、お米が歯ごたえのあるアル・デンテであること。

そのためには、イタリア米を使用して調理するのが理想です。イタリア米は、日本米に比べ全体的に粘り気が少ないので調理した際にべたつかず、弾力がある仕上がりになります。イタリア米は輸入食材店などで手に入ります。イタリア米の中でも、煮崩れしにくいカルナロリ米が特におすすめです。

日本米を使用する場合は、水分の多い新米は粘りがでやすいのでリゾットには不向きです。また、さらりとした炊き上がりの品種を選ぶとよいでしょう。

◎ブイヨンの作り方

リゾットは、お米にブイヨン（スープ）を吸わせながら炊き上げます。ブイヨンは、市販の固形ブイヨンでも代用できますが、牛肉を煮て作ったブイヨンの旨味は格別です。

材料（ブイヨン1.5ℓ分）

玉ねぎ	1個
（あればにんじん、セロリも各100g）	
ブーケガルニ	1束
（タイム、ローリエ、パセリ）	
骨付き牛肉	300g
（牛スネ肉または牛スジ肉でも可）	
水	2ℓ

作り方

- 1 シチューポットに全ての材料を入れ、かぶるくらいの水を加える。
- 2 火にかけて沸騰したら、弱火にして20分間煮る。
- 3 ざるで漉す。冷蔵庫に保存する場合は、冷めてから保存する。



ミラノ風リゾット サフラン風味



材料（4人分）

米（あればカルナロリ米）	360cc
ベルギーエシャロット	2個
サフラン	2、3つまみ
辛口の白ワイン	グラス1杯（200cc）
ブイヨン	1～1.2ℓ
（市販のブイヨンでも代用できます）	
パルミジャーノ（パルメザンチーズ）のすりおろし	大さじ2杯
（できれば24カ月熟成のもの）	
無塩バター	60g＋少量（仕上げ用）
塩	適量
食用金箔	1枚

作り方

- 1 エシャロットをみじん切りにし、なべにバターを入れて、柔らかくなるまで弱火で炒める。
- 2 サフランを加え、エシャロットがとろりとなってきたらお米を加える。
- 3 1、2分よく混ぜながら、お米の粒が輝くような半透明になるまで炒め、ワインを加えて蒸発させる。
- 4 ブイヨンをレードルで一杯ずつ加え、へらで混ぜる。ブイヨンが全部吸収されてから次のブイヨンを加え、味をみて必要であれば塩を加える。
- 5 お米が少し歯ごたえのあるアル・デンテまで煮えたら、なべを火からおろす。バターを一かけらとパルミジャーノを上へのせ、混ぜずにそのままふたをして1分待つ。
- 6 ふたを取り、全体を手早く混ぜてクリーミーに仕上げる。お皿に盛りつけ、金箔で飾る。すぐにお召し上がりください！

【一とっておきの話ー】「ミラノ風リゾット」とは、金色のサフランによって色付けされ、薄黄色に仕上がったリゾットのこと。このリゾットは、2007年にイタリアの「De.Co」（原産地呼称）の認証を得ました。これは、その地域発祥の食べ物であり、高い評価を受けていることの証です。

アスパラガスのリゾット



材料 (4人分)

米(あればカルナロリ米)	200cc
ベルギーエシャロット	1/2個
グリーンアスパラガス	16本
ニンニク	1片
パセリみじん切り	大さじ1
ブイヨン	1ℓ
パルミジャーノ(パルメザンチーズ)	50g
オリーブオイル	適量
塩、こしょう	適量

作り方

- 1 アスパラガスは、長さを3等分に切る。パセリ、エシャロットはみじん切りにする。パルミジャーノはすりおろす。ニンニクはつぶしておく。
- 2 オリーブオイルでつぶしたニンニクを弱火で炒め、良い香りがしてきたらエシャロットのみじん切りを加える。アスパラガス、パセリのみじん切りを加え炒める。
- 3 アスパラガスを取り出し、米を入れて透き通るまで炒める。
- 4 熱いブイヨンを少しずつ足しながら、ヘラで米をよく混ぜる。ブイヨンが全部吸収されてから次のブイヨンを加え、20分ほど繰り返す。
- 5 お米が少し歯ごたえのあるアル・デンテまで煮えたら、塩・こしょう・パルミジャーノのすりおろし・アスパラガスを加え、手早く混ぜて出来上がり。

海の幸のリゾット



材料 (4人分)

米(あればカルナロリ米)	200cc
魚貝(アサリ、ムール貝)	500g
海老	8尾
プチトマト	12個
パセリ	1束
ニンニク	1片
オリーブオイル	適量
塩、こしょう	適量

作り方

- 1 パセリはみじん切りに、プチトマトは半分に切る。ニンニクはつぶしておく。
- 2 オリーブオイルでつぶしたニンニクを弱火で炒め、良い香りがしてきたら魚貝を入れ炒める。
- 3 貝の口が開いたら、ざるにあける。炒めたときにでた魚貝のスープは、ボールにとっておく。
- 4 なべにオリーブオイルを足して、米を透き通るまで炒め、パセリのみじん切り(半量)を加える。
- 5 魚貝のスープを加え、ヘラでよく混ぜ、プチトマトを加える。
- 6 沸かしたお湯、または魚貝のスープか野菜スープを、レードルで一杯ずつ加えながら、ヘラでよく混ぜる。ブイヨンが全部吸収されてから次のブイヨンを加え、少し歯ごたえのあるアル・デンテに煮えるまで、20分ほど繰り返す。
- 7 フレッシュなオリーブオイルとパセリのみじん切りを加えて出来上がり。

ポルチャーニのリゾット



材料 (4人分)

米(あればカルナロリ米)	200cc
ポルチャーニ	乾燥10g
玉ねぎ	1/2個
ニンニク	1片
パルミジャーノ(パルメザンチーズ)	50g
パセリのみじん切り	大さじ1
オリーブオイル	適量
塩、こしょう	適量

作り方

- 1 ポルチャーニは1.3ℓの水で戻しておく。玉ねぎはみじん切りに、ニンニクはつぶしておく。パルミジャーノはすりおろす。
- 2 オリーブオイルでつぶしたニンニクを弱火で炒め、良い香りがしてきたら玉ねぎを加え、色よく炒める。
- 3 米、パセリを入れて、米が透明になるまで炒めたら、ポルチャーニを加え炒める。
- 4 漉したポルチャーニの戻し汁を少しずつ加えて、ヘラでよく混ぜる。20分ほど繰り返す。
- 5 少し歯ごたえのあるアル・デンテに煮えたら、塩・こしょう・パルミジャーノで味を調え出来上がり。

保証書

Lagostina
1901
Omega - Italia

ラゴスティーナは正常な使用状態において、万一製品に支障をきたした場合、下記の保証規定にもとづいてお買上の日より25年間の製品保証をいたします。尚、この保証規定は、お客様の法律上の権利を何等制限するものではありません。

【保証の対象】

消耗品を除く、本体とステンレス製ハンドル。木製ぶたは1年保証。

【保証の対応】

お買い求めの販売店または株式会社グループセブ ジャパン「お客様相談センター」にご連絡ください。

【保証の条件】

- 正常な使用状態において保証期間内に、万一故障した場合は無償で修理もしくは同等の製品と交換いたします。
- 溶接溶着部分の脱落、変形等構造上あるいは材質上の欠陥により支障を来した場合は、無償で同製品もしくは同等の製品と交換をいたします。
- 本保証書の提示。

【適用の除外】

以下の項目による損傷、および故障については、

25年保証の対象外となり、有料による修理になります。

- イ) 取扱説明書に記載されていない方法でご使用になった場合
- ロ) ご自身での改造や修理
- ハ) 家庭用調理以外の用途(営業用、実験用等)
- ニ) お買上げ後のご自身での輸送・移動・落下・空だき等
- ホ) 地震、水害、火災、公害、その他の災害
- ヘ) 消耗部品の交換

●保証期間は…

- ◎修理依頼の際は、破損内容・使用状況をできるだけ詳しく、お名前・ご住所・ご連絡先・品名等とともにご連絡ください。
- 保証期間が過ぎている場合は…
- ◎修理可能な場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。
- ◎修理の内容により料金が異なります。詳しくはご依頼の際にご相談ください。

※本保証書の再発行はいたしませんので、大切に保管してください。

株式会社 グループセブ ジャパン

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル東館4F

お客様相談センター 0570-077772 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

ご購入商品	ご購入店名
ご購入年月日	
年 月 日	