

수동요리

:: 미역국



준비할 재료 (3~4인분 기준)

마린미역 15g, 쇠고기 100g, 국간장 2큰술, 다진마늘 약간, 꽃소금 1/2큰술, 참기름 1큰술, 물 1.5L

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 미역은 물에 불려 물기를 찬 후, 한입 크기로 잘라 주십시오.
- ② 인덕션 화구1 화력 4단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 6단계 설정으로 달군 용기에 참기름 1큰술과 미역을 넣어 볶다가 쇠고기와 다진 마늘을 넣고, 같이 볶아 주십시오.
- ③ 쇠고기 길이 익으면, 물을 넣고 인덕션 화구1 화력 8단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 5단계 설정 후, 3분 정도 가열하십시오.
- ④ 인덕션 화구1 화력 6단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 9단계로 10~15분 더 가열한 후, 종료하십시오.

:: 김치찌개



준비할 재료 (3~4인분 기준)

돼지고기 150g, 김치 반포기, 양파 1/2개, 대파 1대, 옥수 혹은 물 0.9L, 올리브유 2큰술, 청주 2큰술, 설탕 2작은술
 양념장: 다진마늘 1큰술, 다진생강 1작은술, 고춧가루 2큰술, 간장 3큰술, 소금 약간, 후추 약간, 깨소금 1작은술, 참기름 1큰술

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 채소를 물에 씻어 양파는 채썰어 준비하고 파는 여섯썰기해 주십시오.
- ② 인덕션 화구1 화력 5단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 8단계 설정으로 달군 용기에 식용유를 둘러 돼지고기와 청주를 넣고 볶아 주십시오.
- ③ 돼지고기 길이 익으면 김치와 설탕을 넣어 볶아 주십시오.
- ④ 옥수수나 물을 붓고 끓으면 채소와 양념을 넣어 주십시오.
- ⑤ 인덕션 화구1 화력 6단계 또는 인덕션 화구2, 3 화력 9단계로 약 10~15분 가량 가열한 후, 종료하십시오.

요리안내

'쿠쿠 전기레인지의 뛰어난 인덕션 기술과 트리플 센서를 통해 섬세한 온도 조절이 필요한 다양한 무수분 요리도 즐겨 보세요!
세상의 모든 요리에 맞게 쿠쿠가 더 강하고, 섬세하게 진화합니다!

무수분 요리

:: 야채찜



준비할 재료 (3~4인분 기준)

빨간 파프리카 1/2개, 노란 파프리카 1/2개, 호박 1/2개, 양파 1개, 토마토 1개, 당근 1/2개, 통마늘 5쪽, 브로콜리 50g, 샐러리 1줄, 올리브오일 2큰술, 타임가루 약간, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 1 파프리카, 호박, 양파, 토마토, 당근은 적당한 크기로 깍둑썰어 주십시오.
- 2 인덕션 화구 1 화력 5단계 또는 인덕션 화구 2, 3 화력 8단계로 설정한 후, 냄비에 올리브오일을 두르고 당근, 호박, 샐러리, 양파, 파프리카, 마늘, 브로콜리, 토마토 순으로 5분 정도 볶아 주십시오.
- 3 정지 버튼을 누른 후 타임가위를 넣고, 소금과 후추로 간을 한 다음 냄비 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4 다시 정지 버튼을 눌러 인덕션 화구 1 화력 1단계 50분 또는 인덕션 화구 2, 3 화력 2단계 35분 가열해 주십시오.
(소비자의 기호에 따라 화력 및 요리시간을 조절하여 주십시오.)

:: 닭가슴살 야채 카레



준비할 재료 (3~4인분 기준)

닭가슴살 200g, 양파 1개, 토마토 2개, 샐러리 1줄, 당근 1/2개, 월계수잎 1장, 고행카레(또는 카레가루) 2인분

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 1 닭가슴살을 4cm 크기로 손질하고, 양파 1/2개는 슬라이스 하고, 1/2개는 잘게 다져 주십시오.
- 2 토마토, 샐러리, 당근 적당한 크기로 깍둑썰어 주십시오.
- 3 냄비에 당근, 샐러리, 다진 양파, 슬라이스 양파, 토마토, 닭가슴살, 월계수잎을 순서대로 넣고 냄비 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4 인덕션 화구 1 화력 1단계 1시간 10분 또는 인덕션 화구 2, 3 화력 2단계 55분 가열해 주십시오.
(소비자의 기호에 따라 화력 및 요리시간을 조절하여 주십시오.)
- 5 요리가 완료 되면 월계수잎을 제거한 뒤, 고행카레를 넣고 골고루 섞어 갈써해질 때까지 저어주십시오.
- 6 뚜껑을 닫고 10분간 두어 재료에 맛이 배어들도록 합니다.

:: 토마토 야채 스투



준비할 재료 (3~4인분 기준)

소고기등심 150g, 양파 1개, 호박 1/2개, 당근 1/2개, 양배추 30g, 감자 1/2개, 토마토 2개, 토마토소스 T, 버터 T, 올리브오일 T, 후추 약간, 소금 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 1 소고기등심은 3cm 크기로 손질하고, 토마토, 양파, 호박, 당근, 양배추, 감자는 적당한 크기로 깍둑썰어 주십시오.
- 2 인덕션 화구 1 화력 5단계 또는 인덕션 화구 2, 3 화력 8단계로 설정한 후 냄비에 버터와 오일을 넣어 소고기를 일부만 살짝 익혀 주십시오. 그 다음 당근, 호박, 감자, 양파, 양배추, 토마토를 순서대로 넣고 약 5분간 볶아 주십시오.
- 3 정지 버튼을 누른 후 토마토소스를 넣고, 소금과 후추로 간을 한 다음 냄비 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 4 다시 정지 버튼을 눌러 인덕션 화구 1 화력 1단계 1시간 또는 인덕션 화구 2, 3 화력 2단계 45분 가열해 주십시오.
(소비자의 기호에 따라 화력 및 요리시간을 조절하여 주십시오.)
- 5 요리가 완료되면 저어서 드십시오.



셰프스타크 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스타크의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체를 경우, 배추한 스텐 부분이 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 배추한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 배추한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 출력을 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스타크의 손잡이와 선이 프리아면, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스타크 출력이 잠작된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓여냄침 방지 요리 메뉴

:: 라면



준비할 재료 (2인분 기준)

물 1L, 라면 2봉(라면 종류에 따른 레시피 참조)

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스타크은 출력에 꽂아 주십시오.
- ③ 출력을 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 셰프스타크 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓여냄침 방지[☹]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머[☺] 버튼을 눌러 4분으로 설정합니다.
- ⑤ 기열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓여냄침 방지'가 해제됩니다. 라는 음성이나 화면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 라면과 스프를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 취향에 따라 라면을 잘 저어주십시오.
- ⑦ 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

④번 설명



라면 1봉 조리시 출력 없이 셰프스타크을
꽂아 조리하십시오.

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스타크의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 셰프스타크이 물에 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓여 냄침 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.
- 기호에 따라 겨란, 파 등을 추가하여 드십시오.

:: 비빔국수



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 국수(소면) 100g

*비빔장: 고추장 2T, 식초 2T, 올리브오일 2T, 간장 1/2T, 고춧가루 1/2T, 다진마늘 1/2T, 참기름 1T, 통깨 1T
*고명: 삶은 계란 1개, 채썬 오이, 만무지, 깻잎 약간, 김가루 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 셰프스타크은 출력에 꽂아 주십시오.
- ③ 출력을 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 셰프스타크 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓여냄침 방지[☹]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머[☺] 버튼을 눌러 4분으로 설정합니다.
- ⑤ 기열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓여냄침 방지'가 해제됩니다. 라는 음성이나 화면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 국수를 넣어 주십시오.
- ⑥ 취향에 따라 국수를 잘 저어주십시오.
- ⑦ 설정한 시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 국수는 건져내어 찬물에 헹궈 주십시오.
- ⑧ 그다음 국수를 넣고 비빔장과 고명을 올려 비벼 드십시오.



②번 설명

③번 설명

④번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스타크의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 셰프스타크이 물에 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓여 냄침 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



셰프스탁 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스탁의 전원을 반드시 켜주세요.
- 내용물이 풀이나 국물 등 액체일 경우, 뽕쪽한 스텐 부분이 3cm이상 잠기도록 해주세요.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뽕쪽한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주세요.
- 뽕쪽한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주세요.
- 용기를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스탁의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주세요.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주세요.
- 셰프스탁 홀더가 장착된 상태에서 필요에 따라 후경을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓여냄침 방지 요리 메뉴

:: 오리엔탈 냉파스타



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 스파게티면 100g, 소금 1t, 올리브오일 1t

* 냉파스타 재료: 방울토마토 7개, 블랙올리브 4개, 샐러드야채 30g, 파마산치즈 3T, 오리엔탈소스 1T, 리코타치즈 4T

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 1 냄비에 물, 소금, 올리브오일을 넣어 주십시오.
- 2 셰프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- 3 홀더를 냄비에 고정 시간 후 후경을 닫고 셰프스탁 전원을 켜 주십시오.
- 4 끓여냄침 방지 [ts]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [co] 버튼을 눌러 10분으로 설정합니다.
- 5 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 끓여냄침지 없게 화력을 조절합니다. 라는 음성이나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 후경을 열어 스파게티면을 넣어 주십시오.
- 6 취향에 따라 스파게티면을 잘 저어주십시오.
- 7 설정한 시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 스파게티면은 견제내어 찬물에 헹궈주십시오.
- 8 방울토마토는 반으로 썰고 올리브는 등근모양으로 썰어 주십시오.
- 9 풀에 스파게티면, 냉파스타 재료를 넣고 섞어주십시오.
- 10 접시에 옮겨 담아 그 위에 리코타치즈를 올려 드십시오.



②번 설명



③번 설명



④번 설명

:: 바질페스토 냉파스타



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 스파게티면 100g, 소금 1t, 올리브오일 1t

* 냉파스타 재료 : 부라타치즈 1개, 방울토마토 7개, 바질페스토(사판용) 2T

* 소스 : 올리브오일 6T, 다진양파 1/4개, 발사믹식초 3T, 레몬즙 1T, 올리브당 1T, 꿀 1T, 소금 1/2t, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 1 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- 2 셰프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- 3 홀더를 냄비에 고정 시간 후 후경을 닫고 셰프스탁 전원을 켜 주십시오.
- 4 끓여냄침 방지 [ts]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [co] 버튼을 눌러 10분으로 설정합니다.
- 5 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 끓여냄침지 없게 화력을 조절합니다. 라는 음성이나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 후경을 열어 스파게티면을 넣어 주십시오.
- 6 취향에 따라 스파게티면을 잘 저어주십시오.
- 7 설정한 시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 스파게티면은 견제내어 찬물에 헹궈주십시오.
- 8 스파게티면은 들들말아 접시에 담고 그 위에 냉파스타 재료와 소스를 골려 드십시오.



②번 설명



③번 설명



④번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스탁의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 셰프스탁이 풀에 잘 잠기도록 유의해주시고, 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓여 냄침 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

⚠️ 셰프스탁 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스탁의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 풀이나 국물 등 액체일 경우, 뽀족한 스테 부분이 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뽀족한 스테 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뽀족한 스테 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 홀더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스탁의 손잡이와 선이 프라임엔, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스탁 홀더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 비프스튜



준비할 재료 (2~3인분 기준)

소고기 등심 150g, 양파 70g, 호박 70g, 당근 70g, 양배추 70g, 감자 70g, 방울토마토 50g, 토마토소스 6T, 스테이크소스 2T, 파마산치즈가루 2T, 밀가루 2T, 버터 1/2T, 월계수잎 1장, 올리브오일 1/2T, 치킨스톡 1/2개, 레드와인 60ml, 물 310ml, 소금 1/2t, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 고기는 2cm두께로 깎둑 썰고, 아채는 적당한 크기로 썰어줍니다.
- ② 인덕션 화구 화력 7단계 설정 후 냄비에 버터와 올리브유를 넣고 1분간 녹여줍니다.
- ③ 소고기를 넣고 1분간 볶다가 아채를 넣고 2분간 더 볶은 후 종료합니다.
- ④ 냄비에 남은 재료를 모두 넣어 주십시오.
- ⑤ 셰프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- ⑥ 홀더를 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 셰프스탁 전원을 켜 주십시오.
- ⑦ 끓어넘침 방지[보]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [ON] 버튼을 눌러 19분으로 설정합니다.
- ⑧ 취향에 따라 재료를 잘 지어주십시오.
- ⑨ 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



⑥번 설명

⑦번 설명

:: 떡국



준비할 재료 (2~3인분 기준)

소고기(국거리용) 150g, 떡국떡 250g, 육수 750ml, 다진마늘 1t, 계란 1개, 대파 20g, 참기름 1T, 김가루 약간
*양념: 깨나리 2, 소금 약간, 후추 약간
*소고기 밑창: 간장 1, 다진마늘 1/2, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 떡국떡은 물에 5분간 담궈두고 소고기는 밑창 재료에 재워 주십시오.
- ② 계란은 노른자, 흰자 지단을 만들어 채썰어 주십시오.
- ③ 인덕션 화구 화력 7단계 설정 후, 냄비에 참기름과 재워둔 소고기를 넣고 2분간 볶아 주십시오.
- ④ 양념 재료를 넣고 1분간 볶은 후 종료합니다.
- ⑤ 냄비에 떡국떡, 육수, 다진마늘, 대파를 넣어 주십시오
- ⑥ 셰프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- ⑦ 홀더를 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 셰프스탁 전원을 켜 주십시오.
- ⑧ 끓어넘침 방지[보]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [ON] 버튼을 눌러 12분으로 설정합니다.
- ⑨ 취향에 따라 재료를 잘 지어주십시오.
- ⑩ 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료되면 그곳에 옮겨 담아 채반 지단과 김가루를 올려 드십시오.



⑥번 설명

⑦번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 셰프스탁의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 셰프스탁이 물에 잘 잠기도록 유의해주시십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 적고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



셰프스탁 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스탁의 전원을 반드시 켜주세요.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뽕족한 스펀 부분이 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뽕족한 스펀 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뽕족한 스펀 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 홀더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스탁의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스탁 홀더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 마라탕



준비할 재료 (2-3인분 기준)

아채(배추, 청경채, 대파) 100g, 숙주 50g, 버섯 50g, 비엔나소시지 3개, 어묵 1장, 목이버섯 1장, 포두부 1장, 불고기용 소고기 100g, 물 800ml, 마라소스 1T, 고추기름 10g, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm용기 기준)

- 1 아채는 적당한 크기로 썰고 어묵과 포두부는 길게 썰어 주십시오.
- 2 냄비에 물, 마라소스, 고추기름을 넣어 주십시오.
- 3 셰프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- 4 홀더를 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 셰프스탁 전원을 켜 주십시오.
- 5 끓어넘침 방지[비]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [C] 버튼을 눌러 6분으로 설정합니다.
- 6 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.' 라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 남은 재료를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 7 취향에 따라 재료를 잘 저어 주십시오.
- 8 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



③번 설명



④번 설명



⑥번 설명



:: 간편식 데우기(카레)



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 간편식 카레 1팩

이렇게 만드세요 (20cm용기 기준)

- 1 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- 2 셰프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- 3 홀더를 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 셰프스탁 전원을 켜 주십시오.
- 4 끓어넘침 방지[비]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [C] 버튼을 눌러 3분으로 설정합니다.
- 5 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.' 라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 카레를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- 6 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



②번 설명



③번 설명



⑥번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수은, 셰프스탁의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 음량이 작을 경우는 셰프스탁이 물에 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 배덕 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.



세프스틱 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 세프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 풀이나 국물 등 액체일 경우, 뽕쪽한 스텝 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뽕쪽한 스텝 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽃히도록 해주십시오.
- 뽕쪽한 스텝 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 출력을 사용하지 않는 요리 경우, 세프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 세프스틱 출력이 정작된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 간편식 데우기(짜장)



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1L, 간편식 짜장 1팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 세프스틱은 출력에 꽃아 주십시오.
- ③ 출력을 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 [스]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [ON] 버튼을 눌러 3분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.' 라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 짜장을 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 설정한 시간이 지나면 자동으로 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

④번 설명

:: 간편식 데우기(미역국)



준비할 재료 (1인분 기준)

물 1.0L, 간편식 미역국 1팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물을 넣어 주십시오.
- ② 세프스틱은 출력에 꽃아 주십시오.
- ③ 출력을 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 끓어넘침 방지 [스]버튼을 누르고 인덕션 화구1 타이머 [ON] 버튼을 눌러 3분으로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 일정 온도에 도달하여 '끓어넘치지 않게 화력을 조절합니다.' 라는 음성이 나오면 (표시부: 98°C, LED 색상 변경) 뚜껑을 열어 미역국을 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ⑥ 설정한 시간이 지나면 자동으로 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

④번 설명

참고

- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우 세프스틱이 끓어 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
- 출력이 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



세프스틱 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 세프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 곡물 등 액체일 경우, 뿔족한 스텐 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뿔족한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽃히도록 해주십시오.
- 뿔족한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 출력을 사용하지 않는 요리의 경우, 세프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 세프스틱 출력이 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 덮고 조리 하십시오.

끓어넘침 방지 요리 메뉴

:: 멸치육수 우리기



준비할 재료 (2-3인분 기준)

물 1.2, 멸치육수 타백 1개

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- 1 냄비에 물과 멸치육수 타백을 넣어 주십시오.
- 2 세프스틱은 출력이 꽃아 주십시오.
- 3 출력을 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- 4 끓어넘침 방지[**비**]버튼을 누르고 인덕션 화구 타이머[**⌚**] 버튼을 눌러 11분으로 설정합니다.
- 5 설정한 시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



㉔번 설정



㉕번 설정

참고

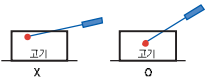
- 취향에 따라 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 세프스틱이 끓에 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기어 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

! 세프스틱
사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 세프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 풀이나 규질 등 액체일 경우, 뾰족한 스펀 부분에 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스펀 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스펀 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 출력을 사용하지 않는 요리의 경우, 세프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 세프스틱 출력이 정작된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 부드러운 안심스테이크



<고기 중앙에 세프스틱을 꽂는 방법>

준비할 재료 (인분 기준)

소고기 안심(150~200g, 두께 3cm), 퓨어 올리브유, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm용기 기준)

- ① 키친타올로 고기의 껍질을 제거한 후 올리브유, 소금, 후추를 뿌려 실온에 30분간 두십시오.
- ② 고기 뒷면 중앙에 세프스틱을 2cm이상 꽂은 후 세프스틱 전원을 켜 주십시오. (고기에 세프스틱을 꽂는 위치에 따라 온도 편차가 있을 수 있으나 최대한 고기 중앙에 도달할 수 있도록 충분히 꽂아 주십시오.)
- ③ 온도 [8]: 레어(48°C)/미디움(68°C)/웰던(88°C), 인덕션 화구 타이머 [C]: 0분, 화력: 2단계로 설정합니다.(가열이 시작됨).
- ④ 팬에 올리브유를 넉넉하게 둘러 주십시오.
- ⑤ 1분 후 고기를 넣어 주십시오.
- ⑥ 표시부 온도가 레어(약 28°C)/미디움(약 38°C)/웰던(약 48°C)에 도달하면 정지/시작 [예] 버튼을 누른 뒤 세프스틱을 빼고 고기를 뒤집은 후 고기 뒷면에 다시 꽂아주십시오. (이때, 세프스틱이 뜨거우니 주의하여 주십시오.)
- ⑦ 정지/시작 [예] 버튼을 한번 더 눌러 주십시오.
- ⑧ 설정 온도에 도달하여 자동으로 요리가 완료되면 스테이크를 호일로 감싸 5분간 레스팅한 뒤 접시에 담아 썰어 드십시오.



②번 설명 ②번 설명 ③번 설명 ④번 설명 ⑤번 설명

주의사항

- '부드러운 안심 스테이크' 레시피의 경우, 요리 중 일정 온도에 도달 시 소비자가 직접 고기를 뒤집어 줘야하는 수동 요리이므로 재료의 한쪽 면만 타지 않도록 주의하여 주십시오.
- ⑥번 항목에서 정지/시작 [예] 버튼을 반드시 누르고, 세프스틱을 고기에 다시 꽂아주세요. 정지/시작 [예] 버튼을 누르지 않고, 세프스틱을 고기에 꽂을 시 요리가 종료될 수 있습니다.

참고

- 취향에 따라 세프스틱 온도를 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스틱의 위치, 고기의 두께 및 부위, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 세프스틱을 빼고 꽂을 때 뾰족한 스펀 부분이 뜨거운 기름이나 팬 바닥에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.
- 요리 완료 후, 익을 정도가 부족한 경우 기호에 따라 가열을 추가하여 주십시오.
- 두꺼운 고기(5cm)를 사용할 경우 ⑥항에서 고기를 뒤집은 후 화력을 1단계로 변경하여 주십시오.
- 같이 바삭한 스테이크를 원하실 경우, 수동으로 화력 단계를 조절하여 취향에 맞게 구워 드십시오.

:: 닭가슴살 스테이크



준비할 재료 (인분 기준)

닭가슴살 17(100~150g), 퓨어 올리브유, 소금 약간, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm용기 기준)

- ① 닭가슴살에 소금, 후추를 뿌려줍니다.
- ② 닭가슴살 뒷면에 세프스틱을 사선으로 2cm이상 꽂은 후 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ③ 온도 [8]: 80°C, 인덕션 화구 타이머 [C]: 0분, 화력: 7단계로 설정합니다.(가열이 시작됨).
- ④ 팬에 올리브유를 둘러 주십시오.
- ⑤ 1분 후 닭가슴살을 넣어 주십시오.
- ⑥ 2분 후 세프스틱을 빼고 고기를 뒤집은 후 닭가슴살 뒷면에 스테이크를 꽂아주십시오. (이때, 세프스틱이 뜨거우니 주의하여 주십시오.)
- ⑦ ⑥항에서 설정한 온도에 도달할 때까지 ⑥항을 반복하여 주십시오.
- ⑧ 설정 온도에 도달하여 자동으로 요리가 완료됩니다.



②번 설명 ③번 설명 ④번 설명 ④번 설명

참고

- 취향에 따라 세프스틱 온도를 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스틱의 위치, 고기의 두께 및 부위, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 세프스틱을 빼고 꽂을 때 뾰족한 스펀 부분이 뜨거운 기름이나 팬 바닥에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.

요리안내



셰프스틱 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 셰프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 부족한 스테 부분은 3cm이상 장기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 부족한 스테 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽃히도록 해주십시오.
- 부족한 스테 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 홀더를 사용하지 않는 요리의 경우, 셰프스틱의 손잡이와 선이 프라이어면, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 앞이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 셰프스틱 홀더가 장착된 상태에서 필요에 따라 푸깅을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 수비드 등심 스테이크



준비할 재료 (인분 기준)

소고기 등심(250~300g, 두께 3cm), 물 1.5L, 버터5g, 올리브유 약간, 소금 약간, 후추 약간
* 가정용 진공포장기, 진공 포장 비닐팩

이렇게 만드세요 (20cm용기 기준)

- ❶ 키친타올로 고기의 물기를 제거한 후 올리브유, 소금, 후추를 뿌려줍니다.
- ❷ 버터와 함께 진공 포장 비닐팩에 넣어 진공포장기를 이용하여 압축하여 주십시오.
- ❸ 냄비에 물 1.5L와 압축된 고기를 넣어주십시오.
(이때, 비닐팩이 손상되지 않도록 주의하십시오.)
- ❹ 셰프스틱은 홀더에 꽃아 주십시오.
- ❺ 홀더는 냄비에 고정 시간 후 푸깅을 닫고 셰프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ❻ 온도 [8] 레어(40℃)/미디움(50℃)/웰던(70℃), 인덕션 화구1 타이머 [C] 1시간, 화력: 9단계로 설정합니다.
- ❼ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 1시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 고기는 비닐팩에서 꺼내 키친타올로 물기를 제거합니다.
- ❽ 팬에 올리브유를 두른 뒤 인덕션 화구1 화력 8단계로 1분~1분 30초씩 뒤집어가며 구워 접시에 담아 썰어 드십시오.



④번 설명

⑥번 설명

⑧번 설명

참고

- 취향에 따라 셰프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수은, 셰프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 셰프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

세프스탁
사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 세프스탁의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 돌이나 금속 등 액체일 경우, 뾰족한 스테 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뾰족한 스테 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 해주십시오.
- 뾰족한 스테 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 홀더를 사용하지 않는 요리의 경우, 세프스탁의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 세프스탁 홀더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 수비드 닭가슴살



준비할 재료 (1인분 기준)

닭가슴살 170g(100g~150g), 물 1.5L, 소금 약간, 후추 약간
* 가정용 진공포장기, 진공 포장 비닐팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 닭가슴살에 소금, 후추를 뿌려 진공 포장 비닐팩에 넣고 진공포장기를 이용하여 압축하여 주십시오.
- ② 냄비에 물 1.5L와 압축된 닭가슴살을 넣어주십시오.
(이때, 비닐팩이 손상되지 않도록 주의하십시오.)
- ③ 세프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- ④ 홀더는 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 세프스탁 전원을 켜 주십시오.
- ⑤ 온도 [0] 75℃, 인덕션 화구1 타이머 [0]: 1시간, 화력: 9단계로 설정합니다.
- ⑥ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 1시간이 지나면 자동으로 요리가 완료됩니다.



③번 설명

④번 설명

:: 수비드 야채



준비할 재료 (1~2인분 기준)

감자 100g, 당근 100g, 표고버섯 100g, 주키니호박 100g, 물 1.5L, 버터 각 5g씩, 소금 약간, 후추 약간, 올리브유 약간
* 가정용 진공포장기, 진공 포장 비닐팩

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 부드러운 야채(버섯, 호박), 단단한 야채(감자, 당근)는 적당한 크기로 썰어 소금, 후추를 뿌려 버터와 함께 각각 진공 포장 비닐팩에 넣고 진공포장기를 이용하여 압축하여 주십시오.
- ② 냄비에 물 1.5L와 압축된 야채를 넣어주십시오.
- ③ 세프스탁은 홀더에 꽂아 주십시오.
- ④ 홀더는 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 세프스탁 전원을 켜 주십시오.
- ⑤ 온도 [0] 85℃, 인덕션 화구1 타이머 [0]: 부드러운 야채(1시간)/단단한 야채(2시간), 화력: 9단계로 설정합니다.
- ⑥ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 1시간/2시간이 지나 자동으로 요리가 완료되면 야채는 비닐팩에서 꺼내 팬에 구워 접시에 담아 드십시오.



③번 설명

④번 설명

⑥번 설명

참고

- 취향에 따라 세프스탁 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스탁의 위치, 재료량, 조리 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 세프스탁이 물에 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓여 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내

⚠️ 세프스틱 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 세프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 보족한 스테인 부분의 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 보족한 스테인 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽃히도록 해주십시오.
- 보족한 스테인 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 홀대를 사용하지 않는 요리의 경우, 세프스틱의 손잡이와 선이 프라이어팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 세프스틱 홀대기 장착된 상태에서 필요에 따라 푸경을 열거나 닫고 조립하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 차원무시



준비할 재료 (3인분 기준)

계란 4개, 물 1L, 비닐랩, 차원무시 그릇 37(직경 7.5cm)

* 육수: 물 225ml, 맛술 1T, 소금 1/2t, 찹유 1t

* 양념: 표고버섯 약간, 크래미 약간, 숙간 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 계란은 풀어서 체에 내린 후 육수를 넣고 섞어줍니다.
- ② 차원무시 그릇에 계란물을 나누어 담고 표면에 있는 거품은 손가락으로 걷어낸 뒤 비닐랩을 씌우고 푸경을 닫아주십시오.
- ③ 냄비에 물 1L를 붓고 차원무시 그릇을 넣어 주십시오.
- ④ 세프스틱은 홀대에 꽃아 주십시오.
- ⑤ 홀대는 냄비에 고정시킨 후 푸경을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑥ 온도 [A] 90°C, 인덕션 화구1 타이머 [C]: 25분, 화력: 5단계로 설정합니다.
- ⑦ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 5분이 지나 자동으로 요리가 완료되면 그릇을 꺼내어 비닐랩을 벗긴 후 고명을 올려 드십시오.
(이때, 냄비와 그릇이 뜨거우니 주의하십시오.)



④번 설명

⑥번 설명

:: 아롱사태수육



준비할 재료 (2-3인분 기준)

아롱사태 450g (자르지 않은 고기), 물 1.5L, 토마는 6알, 대파 1줄기, 양파 1/2개, 월계수잎 1장, 통후추 4알

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 아롱사태(자르지 않은 고기)는 찬물에 담구 30분간 핏물을 빼주십시오.
- ② 냄비에 물, 대파, 양파, 마늘, 월계수잎, 통후추를 넣고 푸경을 닫아 주십시오.
- ③ 인덕션 화구1 화력 9단계 설정하여 5분간 끓여준 뒤 종료합니다.
- ④ 세프스틱은 홀대에 꽃아 주십시오.
- ⑤ 아롱사태 뒷면에 세프스틱을 사선으로 6cm이상 꽃아 주십시오.
(이때, 세프스틱이 고기를 뚫고 나오지 않도록 하십시오.)
- ⑥ 푸경을 열어 세프스틱에 꽃은 고기를 물에 잠기도록 넣어주십시오.
- ⑦ 홀대는 냄비에 고정시킨 후 푸경을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑧ 온도 [A] 90°C, 인덕션 화구1 타이머 [C]: 0분, 화력: 4단계로 설정합니다.
- ⑨ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 자동으로 요리가 완료되면 아롱사태는 건져내어 충분히 식힌 후 얇게 썰어 접시에 담아 드십시오.



④번 설명

⑥번 설명

⑥번 설명

⑦번 설명

참고

- 취향에 따라 세프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

⚠️ 세프스틱 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 세프스틱의 전원을 반드시 켜주십시오.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 보통한 스테크 부분이 3cm이상 잠기도록 해주십시오.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 보통한 스테크 부분이 재료 중심부에 2cm이상 꽂히도록 해주십시오.
- 보통한 스테크 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주십시오.
- 출력을 사용하지 않는 요리의 경우, 세프스틱의 초음파와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주십시오.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주십시오.
- 세프스틱 출력이 정작된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 통삼겹수육



준비할 재료 (2~3인분 기준)

통삼겹살 500g (짜르지 않은 고기), 물 1.5L, 대파 1줄기, 양파 1/2개, 월계수잎 1장, 통후추 4알

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 냄비에 물, 대파, 양파, 월계수잎, 통후추를 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ② 인덕션 화구 화력 9단계 설정하여 5분간 끓여준 뒤 종료합니다.
- ③ 세프스틱은 출력에 꽂아 주십시오.
- ④ 통삼겹 뒷면에 세프스틱을 사선으로 6cm이상 꽂아 주십시오.
(이때, 세프스틱이 고기를 뚫고 나오지 않도록 하십시오.)
- ⑤ 뚜껑을 열어 세프스틱에 꽂은 고기를 물에 잠기도록 넣어주십시오.
- ⑥ 출력은 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑦ 온도 [8] 90°C, 인덕션 화구 타이머 [⊙] 0분, 화력 4단계로 설정합니다.
- ⑧ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 자동으로 요리가 완료되면 통삼겹은 건져내어 식힌 후 썰어 접시에 담아 드십시오.



④번 설명

⑤번 설명

⑥번 설명

⑧번 설명

:: 장조림



준비할 재료 (2~3인분 기준)

소고기 흉두깨살 500g, 물 1.3L, 대파 1줄기, 양파 1/2개, 월계수잎 1장, 파리고추 15개
*조림장: 소고기 삶은물 500ml, 간장 100ml, 맛술 100ml, 흑설탕 50g, 다진마늘 1T, 후추 약간

이렇게 만드세요 (20cm 용기 기준)

- ① 흉두깨살은 3등분한 뒤 찬물에 담궈 30분간 핏물을 빼주십시오.
- ② 냄비에 물, 대파, 양파, 월계수잎을 넣고 뚜껑을 닫아 주십시오.
- ③ 인덕션 화구 화력 9단계 설정하여 5분간 끓여준 뒤 종료합니다.
- ④ 세프스틱은 출력에 꽂아 주십시오.
- ⑤ 흉두깨살 뒷면에 세프스틱을 사선으로 6cm이상 꽂아 주십시오.
(이때, 세프스틱이 고기를 뚫고 나오지 않도록 하십시오.)
- ⑥ 뚜껑을 열어 세프스틱에 꽂은 고기를 물에 잠기도록 넣어주십시오.
- ⑦ 출력은 냄비에 고정 시간 후 뚜껑을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ⑧ 온도 [8] 90°C, 인덕션 화구 타이머 [⊙] 0분, 화력 4단계로 설정합니다.
- ⑨ 가열이 시작되고 설정 온도 도달 후 자동으로 요리가 완료되면 삶은 고기는 건져내어 결대로 찢고 파리고추는 프크로 구멍을 뚫니다.
- ⑩ 냄비에 조림장, 고기, 파리고추를 넣고 인덕션 화구 화력 8단계로 15분간 가열 후 접시에 담아 드십시오.



④번 설명

⑤번 설명

⑥번 설명

⑦번 설명

⑩번 설명

참고

- 취향에 따라 세프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 바닥 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.

요리안내



세프스틱 사용방법 / 주의사항

- 요리 시작 전 세프스틱의 전원을 반드시 켜주세요.
- 내용물이 물이나 국물 등 액체일 경우, 뺏쪽한 스텐 부분이 3cm 이상 잠기도록 해주세요.
- 내용물이 액체가 아닌 경우, 뺏쪽한 스텐 부분이 재료 중심부에 2cm 이상 꽂히도록 해주세요.
- 뺏쪽한 스텐 부분이 용기 바닥에 닿지 않도록 해주세요.
- 홀더를 사용하지 않는 요리의 경우, 세프스틱의 손잡이와 선이 프라이팬, 용기 바닥, 내용물에 닿지 않도록 해주세요.
- 요리 내용물의 양이 용기 높이의 80%를 초과하지 않도록 해주세요.
- 세프스틱 홀더가 장착된 상태에서 필요에 따라 뚜껑을 열거나 닫고 조리 하십시오.

요리 온도 설정 요리 메뉴

:: 따뜻한 우유



준비할 재료 (2-3인분 기준)

우유 1L

이렇게 만드세요 (20cm용기 기준)

- ① 냄비에 우유를 넣어 주십시오.
- ② 세프스틱은 홀더에 꽂아 주십시오.
- ③ 홀더는 냄비에 고정 시킨 후 뚜껑을 닫고 세프스틱 전원을 켜 주십시오.
- ④ 온도 [온도] 60℃, 인덕션 화구 타이머 [시간] 0분, 화력: 3단계로 설정합니다.
- ⑤ 가열이 시작되고 설정 온도에 도달하여 자동으로 요리가 완료됩니다.



②번 설명

③번 설명

참고

- 취향에 따라 세프스틱 온도 및 요리 시간을 조절하여 주십시오.
- 사용환경, 수온, 세프스틱의 위치, 재료량, 재료 종류, 용기 종류에 따라 요리 품질이 상이할 수 있습니다.
- 용량이 적을 경우는 세프스틱이 물에 잘 잠기도록 유의해 주십시오.
- 충분히 잠기지 않으면 품질 저하 또는 기능이 오작동 될 수 있습니다.
- 배덕 면적이 작고 바닥이 변형된 용기의 경우 끓어 넘칠 수 있으니 이럴 경우 정상적인 용기로 교체하거나, 더 큰 용기를 사용하여 주십시오.