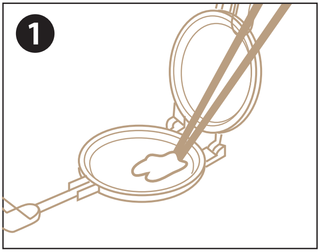
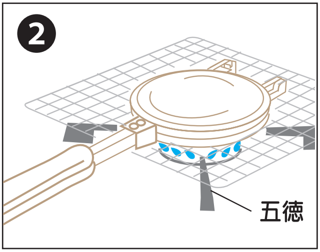
ご使用方法 / 基本のホットケーキの作り方

材料（約 3 枚分）

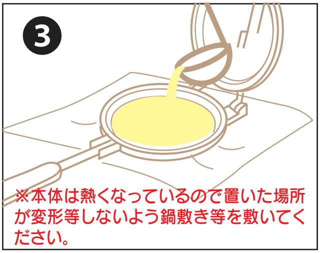
ホットケーキミックス	150g
卵	1個
牛乳	100ml
サラダ油	適量



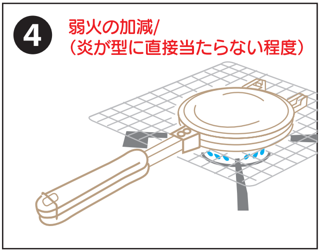
本体を連結し、キッチンペーパーにサラダ油をしみ込ませて本体内側に薄く塗ります。



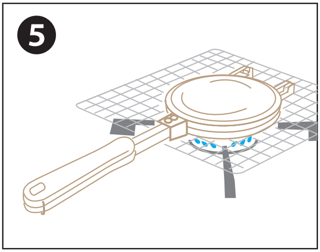
焼き網を五徳の上において、本体をのせ外側両面を中火で30秒ずつ温めます。
※焼き網を使うと本体がのせやすいのでオススメです。



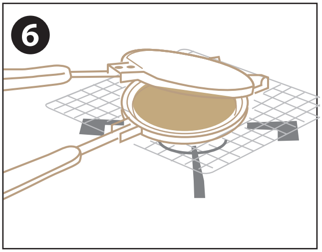
濡れ布巾を広げ、本体をのせて開き、生地を本体の底面全体が隠れるくらいまで流し込んで閉じます。※入れすぎると膨らむ際に型の横から生地が溢れる場合があります。



焼き網の上に生地を入れたほうの面をのせ、ハンドルのリングを掛け、弱火で約3分加熱します。



本体をひっくり返して弱火で約2分加熱します。※ひっくり返した後にリングがリング掛けに掛かっていることを確認してください。ハンドルを持つとリングが外れる場合があります。



火を止め、焼き具合を確認してホットケーキを取り出します。
※焼き色は火の強さにより多少異なります。

作る際のご注意

焼いている途中で焼き具合を確認する場合はゆっくりと本体を開けてください。
本体を持ち上げる際に中の食材が動いて焼印の位置がズレる恐れがあります。

※加熱時間は目安です。火の加減により多少異なります。
※連続して作る場合は本体が熱い状態であれば加熱時間を短くする等、調整してください。