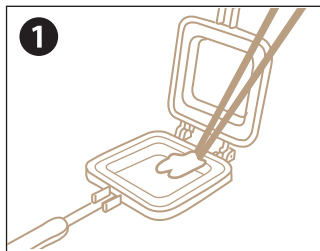


ご使用方法 / 基本のホットサンド作り方

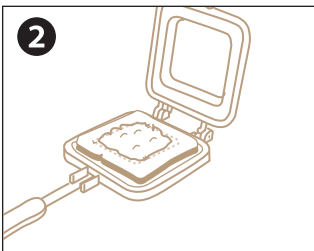
(材料) 約1個分

食パン(8枚切または10枚切) 2枚
溶かしバター(型塗り用) 適量

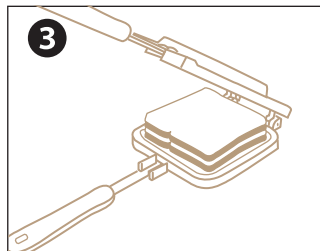
※中にはさむ具材/お好みの具材で約100gが目安です



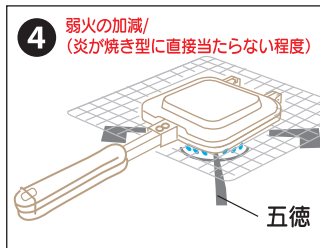
本体を連結し、本体内側に溶かしバター(マーガリン)等を薄く塗ります。



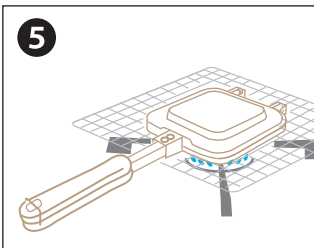
本体に食パンを1枚のせ、中央部に具材をのせます。※具材は中央の型の凹みに収まるようにのせてください。食パンをスプーン等で押さえると凹みの位置が確認できます。



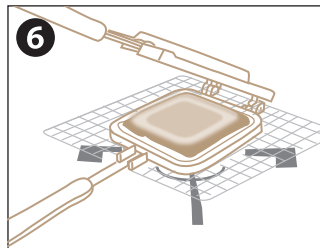
もう1枚の食パンをのせ、本体を閉じます。



焼き網を五徳において、本体をのせ、ハンドルのリングを掛けて**弱火**で片面を**約6～8分**加熱します。※焼き網を使うと本体がのせやすいのでオススメです。



本体をひっくり返して**弱火**で**約5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サンドを取り出します。※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れる恐れがあります。
●パンの種類、厚み、中の具材の量や形によって焼印のつき方が異なる場合があります。
●焼印部分に当たるようにパン、具材をのせてください。

※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。