



作り方

1. 厚みのある魚は切り目を入れ、調理する魚を波皿にのせ「メニュー」の「切身・干物」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。
切り身の皮までしっかり焼きたい場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

メニュー

使用付属品
波皿

切身・干物

火力の目安
中

材料（1～4切れ分）

塩さば（1切れ約100g）

1～4切れ