

手動

トースト(裏返し)

手動

グリル

加熱：8～9分

使用付属品



テーブルプレート
上段

カロリー

158kcal

塩分

0.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

注意



バター・ジャム等を多量に塗ったパンを焼かない
火災の原因になります

材料

1枚分

2枚分

食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)

1枚

2枚

作りかた

- 食パンはテーブルプレートの手前に並べ、**上段**にセットする。
- 下表を参照し**グリル**で加熱する。
- 加熱の途中に裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

トーストの並べ方

枚数 並べかた

15 トースト

加熱時間の目安

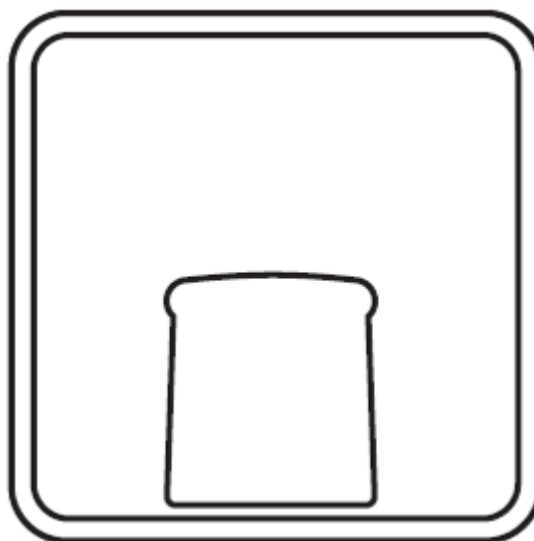
手動調理 加熱時間は目安

1回目 連続して焼くとき

グリル 4～7分 **グリル** 2～3分

裏返して **1～3** 裏返して **1～2**
分 で焼く。 分 で焼く。

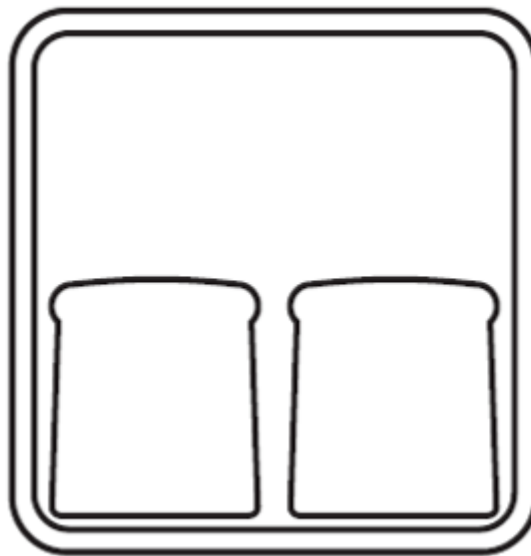
1枚



人気メニュー 15 トー
スト(裏返し) 少人数
約8分

2枚

人気メニュー 15 トー
スト(裏返し) 仕上がり調



節 **中**
約9分

トーストのコツ

トーストで焼ける食パンは

厚さ1.5~3cmの6枚切りの食パンです。4枚切りや8枚切りの物は **グリル** で加熱します。

並べかたは

テーブルプレートの手前に寄せて置きます。手前以外に置くと焼き色がつきにくくなります。

焼き色を変えたいときは

5段階の仕上がり調節で焼き加減を調節できます。

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によって焼け具合が異なります。

糖分や油脂が多く含まれる物や、厚い物は濃く焼けるため、仕上がり調節 **弱** または **やや弱** で加熱します。

冷蔵または冷凍保存した食パンは

パンの厚さ、種類、大きさや保存状態によっては、焼け具合にむらが出たり、中まであたたまりにくくなる場合があります。焼きが足りなかった方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。

焼きが足りなかったときは

焼きが足りなかった方を上にして **グリル** で様子を見ながら加熱します。