

手動

トースト(裏返し)



手動	使用付属品
グリル	 テーブルプレート
加熱 : 5~10分	上段

カロリー	塩分
158kcal	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。

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。
- 食パンの枚数に応じて下表を参照し **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。

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

トーストの並べかた

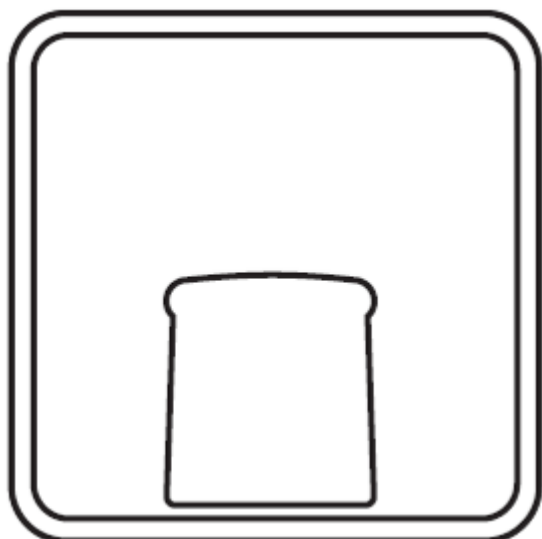
枚数 並べかた

19 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 裏 **グリル 2~3分** 裏
 返して **1~3分** で焼 返して **1~2分** で焼
 く。 く。

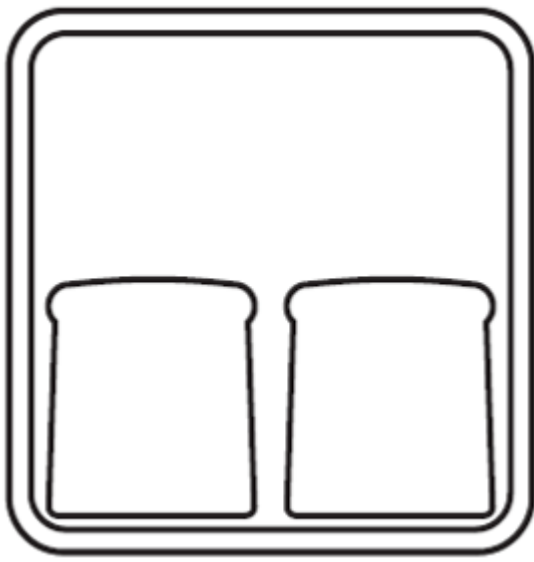
1枚



やや弱
約8分

2枚

中
約9分



トーストのコツ

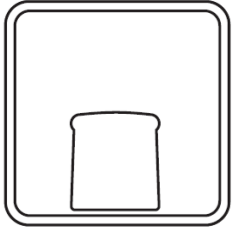
トーストで焼ける食パンは

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。

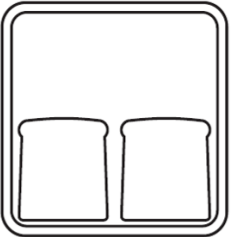
並べかたは

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。

1枚



2枚



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。

糖分や油脂分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。

関連するレシピ



トースト(裏返し)