

トースト(裏返し)



手動

オープン

210℃

テーブルプレートのみ9～12分
食パンを入れて5～8分
裏返して2～5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。

材料

食パン (6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)

食パン (6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)

1～2枚

トーストはトースターで焼くよりも時間がかかります。

作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、食パンをのせずに**上段**に入れ **オープン** **予熱無** **210℃** **9～12分** で、加熱室とテーブルプレートをあたためる。
2. 終了音が鳴ったら、やけどに注意して、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使ってテーブルプレートをドアの上に取り出す。
3. テーブルプレートの中央に食パンを並べ、**上段**に入れ **オープン** **予熱無** **210℃** **5～8分** で焼き、裏返して **オープン** **予熱無** **210℃** **2～5分** 焼く。

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

トーストのコツ

パンの厚さや種類によって焼け具合が違います

様子を見ながら時間を調節してください。

連続して焼くときは

表を **オープン** **予熱無** **210℃** **4～6分**、裏返して **オープン** **予熱無** **210℃** **2～4分** で様子を見ながら焼きます。