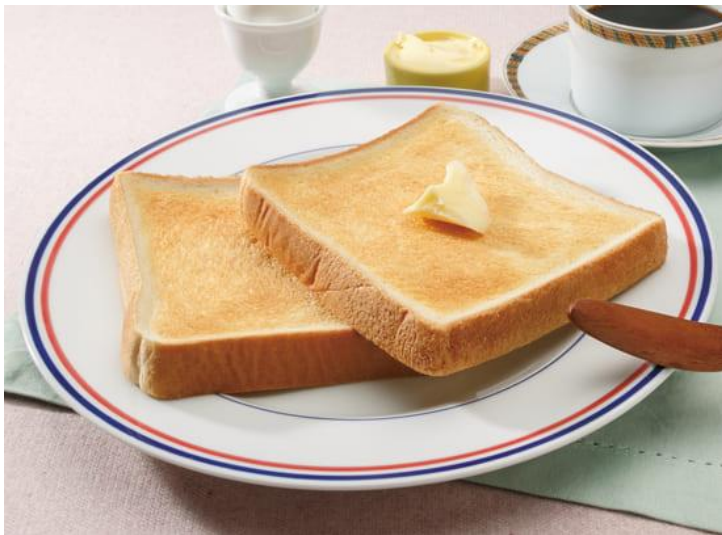


スチームトースト(裏返し)



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 食パンは焼網の中央に寄せて並べ、黒皿に置く。
3. ②を **中段** に入れ食パンの枚数に応じて下表を参照し **スチームグリル** で加熱する。
4. 加熱の途中で裏返して再び加熱する。加熱後、すぐ取り出す。

手動

スチームグリル

加熱：8～14分(1枚)

使用付属品



焼網
黒皿 **中段**
テーブルプレート



給水タンク 満水

カロリー

158kcal

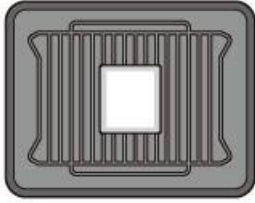
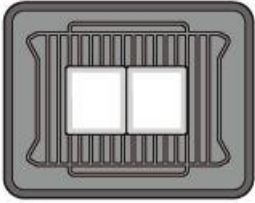
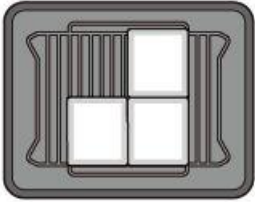
塩分

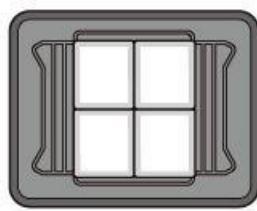
0.8g

※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	1枚分	2枚分	3枚分	4枚分
食パン(6枚切りの厚さ1.5～3cmの物)	1枚	2枚	3枚	4枚

スチームトーストの並べ方

枚数	並べ方	加熱時間は目安	
		1回目	1回目
1枚		スチームグリル 7～10分 裏返して 1～4分 で焼く。	スチームグリル 5～6分 裏返して 1～3分 で焼く。
2枚		スチームグリル 7～12分 裏返して 1～4分 で焼く。	スチームグリル 5～7分 裏返して 1～3分 で焼く。
3枚			
4枚			

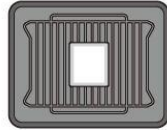


スチームトーストのコツ

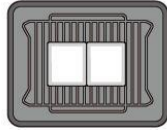
並べかたは

焼網の中央に寄せて置きます。焼網の端の方に置くと焼き色がつきません。

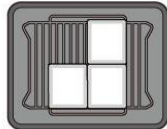
1枚



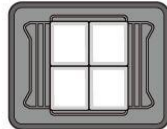
2枚



3枚



4枚



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。