

IVANO

ホットサンドメーカー

燕三条 製

脱着することで使用後、洗いやすくなっております。
また、ミニフライパンのように片面だけで使用することもできます。
少量のお弁当のおかず作りや、ホットケーキ・目玉焼き・焼きおにぎり等、
ホットサンド以外にも色々なお料理にお使い頂けます。

本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。

正しく安全にご使用していただくため、ご使用前にこの説明書を必ずお読みください。

安全上のご注意

<p>本製品に破損やガタつきなどがなく安全を確認してからご使用ください。 製品に破損やガタつきが生じた場合は、使用を中止してください。</p>	<p>調理中・調理後は大変熱くなっております。 本製品に直接触れないでください。 やけど、けがの恐れがあります。</p>
<p>空焚きは絶対にしないでください。 火災の原因になります。</p>	<p>子どもだけでの使用、幼児の手の届くところでの使用や保管はしないでください。 思わぬケガ、やけどの原因になります。</p>
<p>急激な温度変化や、強い衝撃を与えないでください。 製品の変形や、破損の原因になります。</p>	<p>調理の際はストッパー金具がはまっていることを確認してください。</p>
<p>使用中・使用直後は、取っ手が熱くなることがあります。 やけど、けがの恐れがあります。</p>	<p>コンロの中央に安定した状態でのせて、ご使用ください。</p>
<p>本製品は調理器具です。プレートには食材以外をはさまないでください。 火災の原因になります。</p>	<p>調理後、食材をはさんだまま放置しないでください。 フッ素樹脂加工の劣化の原因になります。</p>
<p>金属ヘラなどの硬いものを使用しないでください。 プレートの表面にキズがつき、焦付きの原因となります。</p>	

お手入れの方法

<p>初めてご使用される際は、食器用洗剤を付けたスポンジで十分に洗ってからご使用ください。</p>
<p>ご使用後は、食器用洗剤を付けたスポンジで洗い、早めに水分を拭きとってください。乾燥させてから保管してください。</p>
<p>クレンザーや研磨剤、または研磨粒子がついているスポンジは使用しないでください。破損の原因となります。</p>
<p>使用直後の熱いうちに、水をかけないでください。</p>

ご使用方法

■ 使用可能熱源



ガス



ハロゲン
ヒーター



シーズ
ヒーター



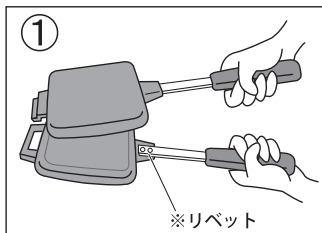
ラジエント
ヒーター

※ 中火以下で使用してください。火が強すぎますと焦げ付きの原因になります。

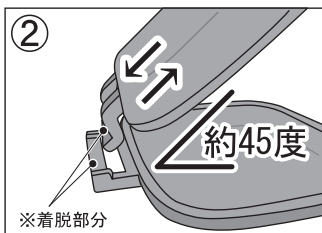


- ・ 空焚きは厳禁。調理は弱火～中火がよい
- ・ 金属のヘラなどは使わない
- ・ 食器用洗剤を使って手早くやさしく洗う
- ・ 使用直後の熱いうちに水をかけない
- ・ 付いた汚れを放置しない。食材を入れっぱなしにしない。

着脱方法について



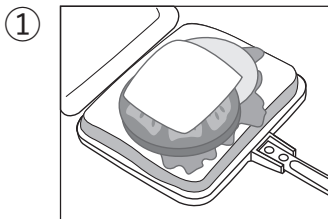
- 着脱は図①のように上下のハンドルを両手でしっかりと持って行ってください。
- 図②のように約45度の角度に開くと着脱できます。
※調理中に着脱部分が外れないよう十分にご注意ください。
- 着脱することで使用後洗いやすくなり、またミニフライパンのように片面だけで使用することもできます。
- 少量のお弁当のおかず作りや、ホットケーキ・目玉焼き・焼きおにぎり等、ホットサンド以外にもいろいろなお料理にお使い頂けます。



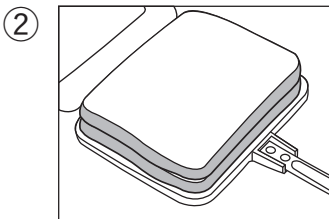
- ※リベットはまれに錆びることがあります。食用油などをご使用前に薄く塗ることで錆びを防止することができます。万一、錆びが発生しても錆び部分をクレンザーやたわし等で落とし、錆び防止に食用油を塗って頂ければご使用上問題はございません。
- ※ご使用に伴いホットサンドメーカー着脱部分の塗装が磨耗しますが、ご使用上問題はございません。

「ホットサンドの作り方」

- 《材料》 食パン …… 2枚(6枚切りまたは8枚切り)
バター …… 適量
お好みの具材(ハム・チーズ・ベーコン・レタス・卵など)

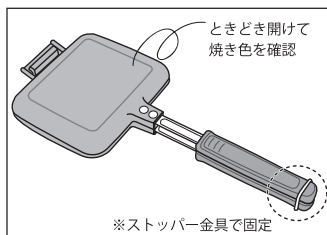


食パン2枚の両面にバターをぬります。
(バターを使用しない場合は、ホットサンドメーカーにサラダ油を薄く塗ってください。)



ホットサンドメーカーに食パン1枚をのせ食材をのせます。その上にもう1枚の食パンをのせてホットサンドメーカーを閉じます。

- ③ ホットサンドメーカーのストッパー金具を固定し、弱火で片面2～3分ずつ焼きます。
中の焼き具合を見ながらお好みの加減で火をとめ、ホットサンドを取り出します。
※取り出す際は非常に熱くなっています。
やけどをしないよう十分にご注意ください。



「おすすめ ホットサンド」

コンビーフとキャベツの チーズホットサンド

《材料》

食パン	2枚
コンビーフ缶詰	1缶
玉ねぎ(みじん切り)	大さじ2
塩コショウ	少々
キャベツ	大1枚
スライスチーズ	2枚

ベーコンエッグの ホットサンド

《材料》

食パン	2枚
卵	1個
スライスベーコン	1パック
塩コショウ	少々
スライスチーズ	1枚
トマト(スライス)	2枚
レタス	少々
マヨネーズ	適量

ツナのホットサンド

《材料》

食パン	2枚
ツナ缶	1缶
ピーマン	1/2個
スライスチーズ	1枚
マヨネーズ	大さじ1/2
黒コショウ	少々

じゃがいもとベーコンの ホットサンド

《材料》

食パン	2枚
ケチャップ	大さじ1
ベーコン	2枚
ポテトフライ(冷凍)	60g
スライスチーズ	2枚
あらびきコショウ	少々

アボカドシュリンプの スパイシーホットサンド

《材料》

食パン	2枚
マヨネーズ	適量
茹で海老	10尾
黒コショウ	小さじ1/2
アボカド	1/2個
キャベツ	50g
バター	適量

ブルーベリーと クリームチーズの ホットサンド

《材料》

食パン	2枚
クリームチーズ	30g
ブルーベリージャム	適量
粉砂糖	適量

製品についてのお問い合わせ

株式会社ユニバーサル物産

愛知県名古屋市中区葵3-23-3 第14オーシャンビル6階
050-3627-0414

<https://universaltrading.jp/>

LINEで気軽にお問い合わせはこちら

