

ホットサンドメーカー EL

取扱説明書

< 使用可能熱源 >



ホットサンドの作り方

< 材料 > 食パン … 2枚（6枚切りか8枚切りのものを使用）

挟む具材 … レタス、トマト、ハム、チーズ、ポテトサラダなどお好みで
バター … 適量（※バターはお好みで塗らなくても大丈夫です）

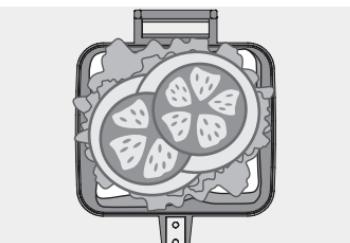
① ホットサンドメーカーを閉じた状態で両面を弱火で温めます。

あらかじめ食パン両面にバターを塗り、予熱したプレートにのせて具材を重ねます。

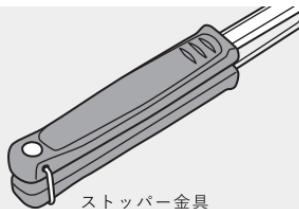
※バターを塗るとパンの表面を香ばしく焼くことができます
が焦げやすくなるのでご注意ください。

※バターを塗らない場合は、プレートに薄く食用油をひいて
調理してください。

※挟む具材が多すぎてサンドイッチが厚すぎると、ホット
サンドメーカーが閉まらなかつたり着脱部分から外れてしまふのでご注意ください。



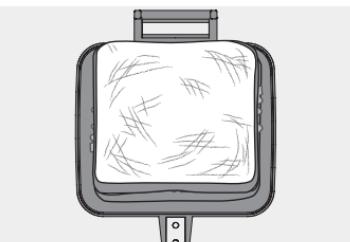
② もう1枚のパンを乗せ、パンがずれないようにプレートを閉じたらハンドルのストッパー金具をかけ固定します。



③ 弱火で約2～3分を目安に片面ずつ加熱し、パンの表面がきつね色に焼きあがったら出来上がりです。

※調理時間は目安のため、中を確認しながらお好みの焼き
加減で調節してください。

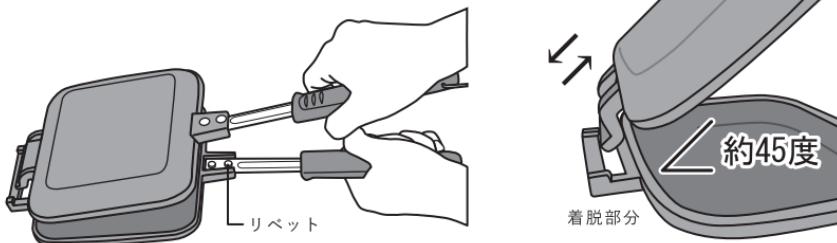
※取り出す際は非常に熱くなっていますので、やけどしない
よう十分にご注意ください。



着脱方法について

- 着脱する際は図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。
- プレートを約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。



※リベットはまれに錆びることがあります。使用前に食用油などを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れば使用上問題ありません。

※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、使用上問題ありません。

ご使用上の注意・お手入れについて

- ハンドルに破損やガタツキがないか安全を確認してからご使用ください。
 - 初めてご使用の際は、食器用洗剤でよく洗ってからご使用ください。
 - 極度な空だきはしないでください。また、弱火～中火で調理してください。
 - 高い所から落としたり調理直後の高温のまま冷水をかけたりしないでください。強い衝撃や急激な温度変化によって、けがや本体の変形・破損の原因となります。
 - 調理の際はストッパー金具をしっかりとめてご使用ください。
 - 取っ手が熱くなることがあります。やけどの恐れがありますのでご注意ください。
 - 調理中・調理後は熱くなっていますので、本体に手を触れないでください。
 - コンロの中央に載せ、安定した状態でご使用ください。
 - 料理を長時間保存しないでください。フッ素樹脂加工の劣化の原因となります。
 - 製品にガタツキや破損が生じた場合は改造や応急処置をせず使用を中止してください。
- ※ガス機器にてご使用の場合は必ず換気扇を回すか、窓を開けてください。
- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。詳しくはガス機器の取扱説明書をご覧ください。
- 使用後は本体が冷めたのを確認してから食器用洗剤をスポンジにつけて洗ってください。クレンザー・ナイロンたわし等は表面を傷つけ、漂白剤の使用は浸け置き洗いは塗装を傷める原因となるので使用しないでください。また洗った後は水気を拭き取り乾燥させてください。
 - 食器洗净機、食器乾燥機は使用できません。

品質表示

本 体：アルミニウム合金（フッ素樹脂塗膜加工）

ハンドル：ステンレス / フェノール樹脂

重 量：約 550g

サ イ ズ：約 15×35.5cm MADE IN JAPAN

LINEで気軽にお問い合わせはこちちら

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

愛知県名古屋市東区葵3-23-3 第14オーシャンビル6階

050-3627-0414

<https://universaltrading.jp/>

