

- この製品は200Vの電磁調理器を含む全てのクッキングヒーター及びガスコンロに使用できます。
- 用途に合った調理器具を使用してください。

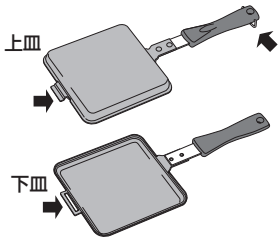


本品は調理に使用するものです。これ以外の目的での使用は絶対にしないでください。ご使用前に必ずこの取扱説明書を読んでから使用してください。また、この取扱説明書は大切に保管してください。

ご使用方法

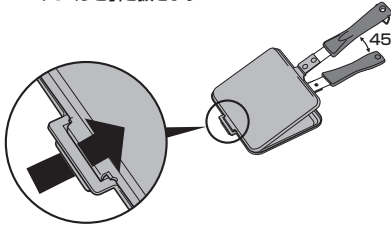
- 中火で下皿を約1分加熱し予熱する。火を止める。
- やけどに注意して、食材を下皿に入れる。上皿を閉じる。
- 焼き加減を調節しながらよいところでフックをはめ、上下皿をひっくり返してください。

見分け方



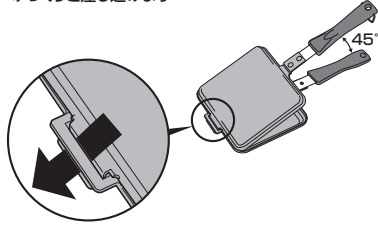
両皿の外し方

下皿を下にして上皿を約45°位の角度に上げ
ゆっくりと引き抜きます



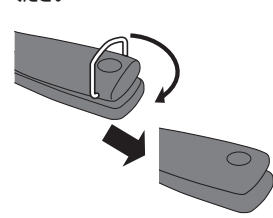
両皿の組み合わせ方

下皿の口へ上皿の凸を約45°位の角度で
ゆっくりと差し込みます



フックのかけ方

すべり込ませるように金具を差し込んで
ください



- 高温のまま冷水を浴びせるなどして、急激に冷やさないでください。底が凸凹に変形する原因となります。
- 調理中や調理直後は皿やハンドルが熱くなっています。やけどの危険がありますので、素手で持たず鍋ツカミなどを使用してください。また、幼児に危険のないように幼児から遠ざけ、手を触れさせないように注意してください。
- 高い所から落とすなど、強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- 調理中はそばを離れないでください。油の加熱により火災の危険があります。調理中に離れる場合は必ず火を止めてください。
- 長時間料理を保存しないでください。サビの原因となりますので、料理は他の容器に移して保管してください。
- 調理中の油の継ぎ足しは絶対にしないでください。やけどや火災の危険があります。
- 調理中に油がはねることがあります。十分ご注意ください。
- 天ぷらなどの揚げ物料理などには使用しないでください。
- ストープの上では危険ですので絶対に使用しないでください。
- 油を多く入れたり、油が多く出る食材調理では裏返す際、隙間から油が流れる可能性があります。その場合やけどに十分注意しながら、キッチンペーパーなどで拭き取ってください。コンロの火に引火し火災の危険があります。
- 裏返す際はハンドル部分のフックをきちんとはめて、しっかりハンドルを握り、行ってください。
- ハンドルは樹脂製ですので、火のそばに置くことと変形する恐れがあります。
- 山型食パンのように、皿からはみ出すサイズの食パンはカットしてから調理してください。

【こげつきにくくするには、調理前に「油返し」を行ってください。】

<油返しの方法 ~電磁調理器の場合~>

- ①ホットサンドパンの皿の底全体が隠れるくらいの油をまわし入れます。
- ②火力を「弱」にして2分程熱し、徐々に「中」に上げていきます。
- ③油煙が出てきたら火を止め、油をオイルポットに戻します。
- ④これで「油返し」は完了です。調理に合わせて再度適量の油を入れて調理を開始してください。

<油返しの方法 ~ガスコンロの場合~>

- ①ガスコンロに置き、火にかけて十分に温めます。 *中火以下で底面から炎が出ないように注意してください。
- ②0.25~0.5カップ程度の油を入れて、内側全体に油をなじませます。
- ③油が熱くなり、かすかに油煙が出てきたら、油をオイルポットに戻します。
- ④これで「油返し」は完了です。調理に合わせて再度適量の油を入れて調理を開始してください。

お手入れ・保管について

- 使用後は温かいうちにお湯で汚れを洗い落とし、ガス火などで水気をとばした後、薄く食用油を塗って保管してください。
- 汚れを付着させたままの保管や濡れたままの放置、湿気の多い場所での保管はやめてください。サビ発生の原因にもなります。
- 万が一、サビが出た場合には、スポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、すすいでください。
- こげつきを落とす場合は金属製の固いものを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくした後に、スポンジにクレンザーなどを付けて取り除いてください。
- つけ置き洗いはしないでください。サビの発生原因になります。
- 高所での保管はなるべく避けてください。落下による事故の恐れがあります。
- 必ず幼児の手の届かないところに保管してください。

警告 加熱中は、絶対にそばを離れないでください。火災の原因になります。空だけはしないでください。

▲ご使用の前に

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで購入先が弊社に連絡してください。
- 金具やハンドルなどの取り付けに破損やガタツキなどがないか、安全を十分に確認してから使用してください。
- 破損などに対し、改造や応急処置などの手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- 初めて使用する時は食器用洗剤を付けたスポンジなどで洗い、十分にすすぎ、乾かしてください。

【初めて使用する前に、「油なし」をおすすめします。】

<油なしの方法 ~電磁調理器の場合~>

▲注意 電磁調理器で加熱すると、急激に温度が上がるため、底面が変形し、破損する場合があります。油なしをする際は始めから終わりまで「弱」で加熱してください。

- ①「弱」で2~3分熱し、一旦スイッチを切りめます。
- ②手で触られる程の温度まで冷まします。
- ③ホットサンドパンの皿の底全体が隠れるくらいの少し多めの油をまわし入れ、「弱」で3分程熱し、全体にまんべんなく油がなじんだら、余分な油をオイルポットに戻します。
- ④キッチンペーパーで内側をまんべんなく油がなじむように拭いてください。
※しばらく使わない時は外側も同様に軽く拭いてください。

<油なしの方法 ~ガスコンロの場合~>

▲注意 変形するので加熱後は水で急冷しないでください。

- ①ガス火で2~3分熱し、一旦火を止めます。 *中火以下で底面から炎が出ないように注意してください。
- ②手で触られる程の温度まで冷まします。
- ③0.25~0.5カップ程度の油をまわし入れ、弱火で3分程熱し、全体にまんべんなく油がなじんだら、余計な油をオイルポットに戻します。
- ④キッチンペーパーで内側をまんべんなく油がなじむように拭いてください。
※しばらく使わない時は外側も同様に軽く拭いてください。

▲使用上の注意

- 上記以外の加熱器具の熱源は使用しないでください。オープンや電子レンジでは使用しないでください。故障や火災の原因になります。
- 皿を温める以外の極端な空だけは絶対にしないでください。
- 皿の縁まで油を満たした状態で使用しないでください。やけどや調理器具、加熱器具などの故障の原因になります。
- ハンドルなどを体や手で引っ掛けて内容物がこぼれたり、製品を落としたりしないよう十分注意してください。やけどや製品の破損、変形の原因となります。
- 油は200度以上に上昇させないでください。火災の危険があります。

電磁調理器で使用する際のご注意

- お使いの電磁調理器の「取扱説明書」をよく読んでからお使いください。機種により使用できないものもあります。
- 調理前に電磁調理器の調理面(トッププレート)と皿の底が密着しているかご確認ください。
- 皿の底に付いた水滴はきれいに拭き取ってください。
- 電磁調理器の中央部にのせ、安定させてご使用ください。
- 強火での使用は、製品の変形及び器具の破損の原因になります。必ず中火以下でお使いください。
- 電磁調理器はわずか数秒で皿が高温に達します。製品の変形や破損の原因になりますので、空だけは絶対におやめください。あらかじめ皿の中に内容物を入れてから電磁調理器のスイッチを入れてください。
- 電磁調理器で調理中に「ブーン」「ジー」などの音がすることがあります。製品の重さや位置、内容物の量、加熱状態などの要因で共振することが原因です。その場合は「製品の位置をずらす」「火力を弱める」「調理器を置く場所を変える」などと振動運動が変化して音が止まる場合があります。
- 油のこぼれなどに注意してください。クッキングヒーターの故障の原因になります。
- お使いのクッキングヒーターの「火力の目安」を必ずご確認ください。注意してご使用ください。
- 3kw以上の設定のIHクッキングヒーターで、火力調節機能の付いていない場合は、ご使用にならないでください。火力が強すぎて、皿の底が変形、変色する原因になります。

ガスコンロで使用する際のご注意

- お使いのガスコンロの「取扱説明書」をよく読んでからお使いください。
- 炎が底面より大きくなりすぎないようにしてください。油に引火し事故や火災を引き起こす原因となります。ハンドルが焼けて破損する原因にもなります。
- 隣接するコンロの炎がハンドルに当たらないよう気をつけてください。製品の破損ややけど、事故を引き起こす恐れがあります。
- 吹きこぼれや煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。
- カセットコンロで使用する際はゴトクの形状により製品の底が安定しないことがあります。特に平らなゴトクに載せる際、滑りやすい場合がありますので安定していることを十分にご確認ください。

透明シリコン樹脂塗装などについて

- 表面の透明シリコン樹脂ははがさずにご使用ください。使用に伴い遅かれ早かれはがれていきますが、料理と一緒に口に入っても無害な、食品衛生法に適合したシリコン樹脂を使用しています。
- 黒い酸化皮膜がすぐにはがれる場合がありますが、これは食材に含まれる酸(特にトマトに含まれるリンゴ酸が代表的で、これを含んだ料理を鉄製フライパンなどに入れたままにしておくと、はがれやすくなります。)また、レンコンなどのアクの強い食品(山菜・ごぼう・ほうれん草・豆など)に含まれる「タンニン」が鉄と反応して、はがれる場合があります。尚、はがれてもご使用上問題はありません。

発売元

新富士バーナー株式会社
〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3
TEL 0533-75-5000(代) FAX 0533-75-5033
http://www.shin Fuji.co.jp
E-mail: info@shin Fuji.co.jp

MADE IN JAPAN

トーストサンドパン

ST-951

レシピブック・取扱説明書

アウトドアで、自宅で簡単に
オリジナルホットサンド!

IH対応



ホットエッグサンド

1
人分

材料

食パン(8枚切り)…2枚
ゆで卵……………1個
ピクルス……………20g
マヨネーズ……………大さじ1
④塩、コショウ……………少々
④刻みパセリ……………小さじ1
レタス……………10g
トマト(スライスし、半月にしたもの)
……………2枚
ハム……………2枚
スライスチーズ……………1枚
マーガリン又はバター(お好みで)…適量
練りマスタード……………適量

作り方

①ゆで卵とピクルスは細かく刻み、ボウルに入れて④と混ぜ合わせておく。
②レタスは手でちぎり、食パンそれぞれの片面にお好みでマーガリン又はバターを塗ってから練りマスタードを塗る。
③①とレタス、トマト、ハム、スライスチーズを食パンに挟む。
④トースターパンに③を入れ、上蓋をして中火で1分程焼く。焼き色がついたらトースターパンごとひっくり返し、さらに1分程焼く。
※パンがこびりつく場合はトースターパンに食用油を薄く塗ってください。



フレンチトースト

1
人分

材料

食パン(6枚切り)…1枚
卵……………1個
砂糖……………小さじ2
牛乳……………60ml
バター……………10g
トッピング(お好みで)
粉砂糖……………適量
炭酸ジャムソース
(下記を混ぜ合わせる)
ジャム……………小さじ2
炭酸水……………小さじ1

作り方

①ボウルに卵を割り入れ、泡だて器で混ぜたら、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
②牛乳を加え、軽く混ぜ合わせたら食パンを10分程浸す。
③トースターパンを弱火で熱し、バターを溶かす。
④②を入れ、上蓋をして3分程焼く。焼き色がついたらトースターパンごとひっくり返し、さらに3分程焼く。
⑤水分を飛ばし、焼き色がついたら取り出してお好みでトッピングをする。
※パンがこびりつく場合はトースターパンに食用油を薄く塗ってください。

野菜のパンケーキ

2
人分

材料

卵……………2個
塩……………小さじ1/2
コショウ……………少々
牛乳……………大さじ1
ベーキングパウダー…小さじ1/2
薄力粉……………40g
ほうれん草……………20g
ウインナー……………1本
オリーブオイル……………小さじ1

作り方

①ボウルに卵、塩、コショウを入れ、泡だて器でかき混ぜる。
②牛乳を加えて軽く混ぜ、ベーキングパウダーと薄力粉を入れ、再び泡だて器で混ぜ合わせる。
③ほうれん草は3cm幅に、ウインナーは縦切りにして細かく刻む。
④②のボウルに③を加え、菜ばしで混ぜ合わせる。
⑤トースターパンにオリーブオイルをしき、中火で熱する。
⑥④を流し込み、上蓋をして2分程焼く。焼き色がついたらトースターパンごとひっくり返し、さらに2分程焼く。