

フレンチバット 蓋付

- ・食パン1枚がぴったり入るサイズで卵液を無駄なく使えます。
- ・トースター、魚焼きグリルでそのまま加熱できます。
- ・表面はフッ素樹脂加工でくっつきにくいいため、お手入れが簡単です。

取扱説明書

ご使用になる前に取扱説明書をよくお読みください。
読み終わったら大切に保管してください。

⚠ 取扱い上の注意

- ・ご使用前に食器用洗剤などでよく洗ってからご使用ください。
- ・本製品は魚焼きグリルやトースターでフレンチトーストを作るために使用する道具です。本来の用途以外のご使用はおやめください。
- ・空だきはしないでください。
- ・焦げつきやこびりつきを防ぐため、ご使用になる前に容器に少量のバターや油を塗ってください。
- ・容器に入れたまま刃物で切り分けるとキズがつく恐れがあります。
- ・水を入れるタイプの魚焼きグリルの場合は、備え付けのグリルの皿に水を入れてご使用ください。
- ・加熱中はそばを離れないでください。火災の危険があります。
- ・加熱中や加熱直後の容器を素手で触るとやけどの恐れがあります。取り出す際はミトンなどをご使用ください。
- ・蓋を閉めて使用する際は、蓋がしっかりと閉まっていることを確認してから使用してください。
- ・完全密閉できる製品ではありません。
- ・加熱時は蓋を外して使用してください。
- ・加熱途中や加熱後に魚焼きグリルを勢いよく開けると、容器が滑り落ちたり中身がこぼれる恐れがありますので、ゆっくりと開けてください。
- ・加熱直後に水をかけるなどして急冷すると変形する原因になります。
- ・ガスコンロなどの直火や電子レンジでは使用しないでください。
- ・油や食品カスが残ったまま加熱すると燃える恐れがあります。
- ・落としたり、硬いものにぶつけるなど、強い衝撃を与えると破損の原因になります。破損・変形した場合は使用しないでください。

お手入れについて

- ・ご使用後は食器用洗剤などで洗い、水分をよく拭き取ってから収納してください。
- ・スチールタワシやみがき粉で洗うとキズがつく恐れがあります。
- ・汚れや水分が付着したままや異種金属と触れたまま放置したり、湿気の多いところで保管しないでください。サビの原因になります。
- ・食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。サビや変形の原因になります。
- ・お子さまの手の届かないところに保管してください。
- ・蓋は色や匂いが移る場合がありますが、品質上問題ありません。

43355

品質表示

本体／鉄（フッ素樹脂加工）
蓋　／ポリエチレン（耐熱60℃／耐冷-20℃）

日本製

下記ではご使用できません。

下村企販株式会社
〒959-1276 新潟県燕市小池4803-4
TEL 0256-64-5588
<https://kajidonya.com/>

電
子
レ
ン
ジ

直
火

食
洗
機



フレンチトースト(1枚分)

【材料】

食パン (6枚切) 1枚
 バター 適量

A { 卵 1個
 牛乳 50ml
 砂糖 小さじ2

- ① ボウルに A をすべて入れ、よく混ぜ合わせます。
- ② 容器にバターを薄く塗り、①を入れます。
- ③ ②に食パンを浸し、約1時間経ったら裏返し、冷蔵庫で約2時間、もしくは一晩寝かせます。
食パンは四等分などに事前にカットした方がしみ込みやすいです。
- ④ 冷蔵庫から取り出して魚焼きグリルもしくはトースターに入れ、弱火で焼き色がつくまでじっくり加熱します。(5~10分程度)
- ⑤ 焼き色がついたら裏返して再び焼き色がつくまで加熱します。
※途中で焼き加減の様子を見ながら加熱時間などを調節してください。

POINT

- ③~⑤をじっくり時間をかけて行うとふっくらとした仕上がりになります。

フレンチバット 蓋付

43355

- ・食パン1枚ぴったり入るサイズのフレンチトースト専用バット。
- ・トースターや魚焼きグリルでそのまま加熱できます。

品質表示
 本体／鉄(フッ素樹脂加工)
 蓋／ポリエチレン(耐熱 60℃／耐冷 -20℃)

日本製

下村企販株式会社
 〒959-1276
 新潟県燕市小池
 4803-4
 TEL:0256-64-5588

