

ホットサンドメーカーの種類と特徴

1. ノーマルタイプのホットサンドメーカー

8枚切り・6枚切り2枚使用

具は多く入る

パン縁の圧着は弱いので、チーズや水分の多い物は
漏れやすいので注意

※焼おにぎり・お好み焼き等も使える



2. ふちカリタイプのホットサンドメーカー

8枚切り・6枚切り2枚使用

具はノーマルタイプから思うと少ない

パン縁の圧着は強いで冷えたレトルトカレーも挟める

※焼カレー・厚焼き玉子・お好み焼き



3. シングルタイプのホットサンドメーカー

トライアングル型

8枚切り・6枚切り1枚使用

若干なれないとずれやすい

圧着は中くらい 具の入りは少なめ

スチールタイプは、焦げやすいので注意

※焼おにぎり



① 二つ折りタイプ型

8枚切り・6枚切り1枚使用

具の入りは少なめ

ノーマルタイプは圧着は弱い

4W1h は圧着は強い



4. 鯛焼き器

8枚切り2枚使用

目玉焼き・切り餅・焼ごはん等でも使える

1尾焼2尾焼



注意

- ① テフロン加工等がおすすめ使用前には少量の油をひくとよい
- ② コンロの火加減は、弱火から中弱火で使用
(強火だと焦げやすい、スチールタイプは焦げやすいので特に注意)
- ③ 2枚焼用・トライアングルタイプは2分割がおすすめ
(洗いやすい・フライパンとしても使える・出来れば片面フラットタイプが良い)
- ④ 具を入れすぎると漏れ出すので注意