

パンをあじわう、特別レシピ /



フルーツデニッシュ
オープンサンド

材料
デニッシュ…2枚
マスカルポーネチーズ…大さじ2
お好みのフルーツ…適量
お好みのドライフルーツ…適量
はちみつ…適量
ミント(飾り)…適量

- 1 プレートを予熱させ、緑の加熱ランプが消えたらフタを開けて、水ポケットに水を入れる。
- 2 プレートにデニッシュをのせて約3分間加熱する。
- 3 2を取り出してマスカルポーネチーズを塗り、フルーツをのせてはちみつ、ミントを飾る。

材料
フォカッチャ…2枚
トマト…1/2個分
ベコリーノチーズ…適量
バター…大さじ1
乾燥パセリ…適量
塩こしょう…適量

- 1 プレートを予熱させ、緑の加熱ランプが消えたらフタを開けて、水ポケットに水を入れる。
- 2 フォカッチャはプレートに合わせて切ってバターを塗り、トマトスライスのをせて塩、こしょうをかける。プレートにのせて、約4分間加熱する。仕上げにベコリーノチーズをかける。



スチーム
トマトサンド



カルボナーラ
オープンサンド

材料
山型食パン(6枚切り)…1枚
生ハム…3枚
ほうれん草…2枚
粉チーズ…適量
たまご…1個
黒こしょう…小さじ1/2

- 1 山型食パンの中央部分を押しにくぼみを作り、材料をのせる。
- 2 プレートを予熱させ、緑の加熱ランプが消えたらフタを開けて、水ポケットに水を入れる。
- 3 プレートに1を置き、約3分間加熱する。仕上げに黒こしょうをかける。



仕切りがなく使いやすい
広々プレート!

製品仕様

品名	スチームテーブルトースター
型番	SST-750
定格	AC 100V-750W 50/60Hz
製品質量	約1.2kg(電源コードを含む)
本体寸法	幅234 × 奥行237 × 高さ88mm
電源コード	有効長1.4mm
プレート温度	約180℃
プレート面	フッ素樹脂加工
安全装置	温度ヒューズ 240℃
JANコード	4905058350731

株式会社 石崎電機製作所

東日本営業所
〒111-0051
東京都台東区蔵前3-5-15
tel 03-5687-7031

西日本営業所
〒550-0013
大阪市西区新町1-25-7
tel 06-6541-3893



弊社公式ホームページで、
オリジナルレシピ公開中!

スチームテーブルトースター 検索



このカタログの内容は2020年2月現在のものです。

SST-750・2002・M・PP・2000

steam
table
toaster

SST-750

SURE

スチームの力で焼き上がり、
ふっくら、
できたてパンのようにいつでも
もっちり



ISHIZAKI ELECTRIC MFG.CO.,LTD.

Toast

山型食パンも、
耳ごと焼けてカリカリ
サクッと楽しい食感。
1枚焼きでいつものトースト
に、上に具材をのせれば
アレンジ次第で見た目も楽しめ
ちゃう。



Grill

プレートはお肉や魚
を焼いても焦げ付き
にくい加工がされて
います。短時間で、皮
までパリッと、スチームの力
で中はふっくらとジューシーに
焼き上がります。



Sandwich

しっかりプレス出来るから、
耳付きのホットサンドも作れます。



サクッ、ふわっ、食感の ヒミツは水ポケット

水ポケットに水を加えることで、焼きながらスチームを発生させて、パンの水分の蒸発を補います。硬くなってしまったパンも、中はふっくら、外はカリッと美味しく焼き上がります。

PATP

私だけのお気に入りの パンを焼こう

山型食パンも耳ごと焼ける、広いプレート。
好きな形のパンを焼いてもよし、
ホットサンドやオープンサンドにしてもよし。
斜めのキレイな焼き目で、チキンなどのグリルもお任せ。
アレンジ次第で可能性も無限大。

original recipes ▶▶▶

様々な種類のパンを使った、美味しく楽しいレシピを
ホームページにて公開しております！

