

のために
のために
7 スチーム全解凍
8 スチーム半解凍
9 ゆで麺解凍
10 ゆで麺蒸
11 トースト
12 スチームトースト
13 惣菜パンあたため
14 ロールパンあたため
15 惣菜解凍
16 ゆで麺

RANGE GRILL

レンジグリル ホットサンドメーカー

レシピ集

ご使用前の注意点

※レシピのイメージ写真は
2人前です。※追加で調理
する場合は本体を冷まして
からご使用下さい。

手間なく！

時短
調理可能



電子レンジ

調理
オンリー



食器洗浄
食器乾燥機
使用可能



ハムたまサンド

一人前

食パン(8枚切)

ハム

レタス

ゆで卵

ピクルス

マヨネーズ

パセリ

胡椒

1枚

1枚

5g

1/2個

2.5g

大さじ1/2

少々

少々

<作り方>

- ①ピクルスとゆで卵は粗く刻む。
- ②ボウルに①と材料[A]を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③本体に食パン・レタス・ハム・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



ツナマヨコーンサンド

一人前

食パン(8枚切)

ツナ

コーン

玉ねぎ

マヨネーズ

塩胡椒

1枚

15g

7.5g

5g

大さじ1/2

少々

<作り方>

- ①玉ねぎはみじん切りにする。
- ②ボウルに[A]を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③本体に食パン・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



エビとアボカドサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
剥きエビ(ボイル)	1尾
アボカド	10g
ゆで卵	1/2個
マヨネーズ	小さじ1

<作り方>

- ① ゆで卵は5ミリ程の輪切りに、アボカドは薄切りにする。
- ② 本体に食パン・剥きエビ・アボカド・ゆで卵・マヨネーズの順に載せる。
- ③ 挟んで600Wで2分30秒加熱する。



サバサンド

一人前

	食パン(8枚切)	1枚
A	サバ缶	20g
	マヨネーズ	小さじ1/2
	バジル	1枚
	キャベツ	5g
B	オリーブオイル	小さじ1/2
	にんにく(チューブ)	5mmほど

<作り方>

- ① サバ缶はしっかり水気を切り、バジルはみじん切りにする。
材料[A]をよく混ぜ合わせる。
- ② キャベツは千切りにして、材料[B]をよく混ぜ合わせる。
- ③ 本体に食パン・①・②の順に載せる。
- ④ 挟んで600Wで2分30秒加熱する。



大福バターサンド

一人前

食パン(8枚切)
大福
バター

1枚
1個
5g

<作り方>

① 本体に食パン・大福・バターの順に載せる。

② 挟んで600Wで2分30秒加熱する。

※大福が大きい場合はパンに挟める大きさに切る。



焼き芋とクリームチーズサンド

一人前

食パン(8枚切)
焼き芋
黒ごま
ハチミツ
クリームチーズ
スライスアーモンド

1枚
40g
小さじ1/2
小さじ1/2
10g
2g

<作り方>

① 材料[A]をよく混ぜ合わせる。

② 本体に食パン・クリームチーズ・スライスアーモンド・

①の順に載せる。

③ 挟んで600Wで2分30秒加熱する。



餃子サンド(シャンプン風)

一人前

食パン(8枚切)	1枚
豚ひき肉	20g
ニラ	2.5g
剥きエビ(ボイル)	20g
塩胡椒	少々
酒	大さじ1/4
醤油	大さじ1/4
片栗粉	大さじ1/4
ごま油	小さじ1/2

<作り方>

- ①ニラと剥きエビは粗く刻む。
- ②フライパンに材料[A]を入れて火が通るまで炒める。
- ③本体に食パン・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



ピザサンド

一人前

食パン(8枚切)	1枚
玉ねぎ	5g
サラミ	3枚
バジル	1枚
とろけるチーズ	10g
ケチャップ	大さじ1/2
マヨネーズ	小さじ1/4
醤油	小さじ1/4
にんにく(チューブ)	5mmほど

<作り方>

- ①玉ねぎは薄切りにする。
- ②材料[A]をよく混ぜ合わせる。
- ③本体に食パン・玉ねぎ・サラミ・バジル・とろけるチーズ・②の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。



ホットドッグサンド

一人前

食パン(8枚切)
ウインナー
ピクルス
マスタード
ケチャップ
チェダーチーズ

1枚
1本
2.5g
小さじ1/2
小さじ1/2
1枚

<作り方>

- ①ピクルスはみじん切りする。
- ②本体に食パン・ウインナー・①・マスタード・ケチャップ・チェダーチーズの順に載せる。
- ③挟んで600Wで2分30秒加熱する。



キャラメルバナナサンド

一人前

食パン(8枚切)
バナナ
キャラメル
マシュマロ

1枚
25g
1個
1個

<作り方>

- ①バナナ・キャラメル・マシュマロは縦半分に切る。
- ②本体に食パン・①の順に載せる。
- ④挟んで600Wで2分30秒加熱する。

