

ベーグル

(チルド)



 0:50

食材

- ・チルド・ベーグル
1個 (100g)

品番/アクセサリー

- ・Panasonic NE-SCV2
- ・セラミックプレート
オーブンシート

レシピ

1. オーブンを250度まで予熱する（セラミックプレートを庫内に入れた状態）
2. オーブンシートの上に食材を載せる。ベーグルの断面を上にする
3. 予熱完了後、（パドルを使って）食材を庫内に入れる
4. 下の図に記載された設定内容（調理プログラム・時間）を入力する
5. スタートボタンを押す

コンベクション	: オフ
ファンスピード	: 100%
グリル	: 強
レンジ	: オフ
時間	: 約50秒

ベーグル

(常温)



 0:40

食材

- ・ 常温ベーグル
1個 (100g)

品番/アクセサリー

- ・ Panasonic NE-SCV2
- ・ セラミックプレート
オーブンシート

レシピ

1. オーブンを250度まで予熱する（セラミックプレートを庫内に入れた状態）
2. オーブンシートの上に食材を載せる。ベーグルの断面を上にする
3. 予熱完了後、（パドルを使って）食材を庫内に入れる
4. 下の図に記載された設定内容（調理プログラム・時間）を入力する
5. スタートボタンを押す

コンベクション	: オフ
ファンスピード	: 100%
グリル	: 強
レンジ	: オフ
時間	: 約40秒