

トースター-cocona選

coconaではパンにはトースターが必需品と考えます。
それはcoconaのパンを数倍にも美味しくしてくれる力を持っているからです。
今回は、スペシャル企画「トースター選」と題しておすすめトースターをレポートしたいと思います。

トースターにはポップアップトースター、オーブントースター、レンジのトースター機能などがあります。
普段使っているから、、、と考えることなく使っている?! なんてことはないですか?

「角食パントーストしか食べない。」という方は
ポップアップトースターがオススメ。食パンが一番おいしく
焼けます。最近はスタイリッシュなものもあって、
お部屋のインテリアとしてもGOODです。



食パンのトースト以外に最適なのは
やはりオーブントースターです。

最新のオーブントースターの価格は1600円~16800円。
(価格com調べ)

なんと10倍の差があります。

でも毎日使うトースター、コストパフォーマンスを考えると、
10,000円でも10年使えば1年間1000円の品です。

できれば価格以外のところで選びたいですね。

しかし、価格が高い=最良の品というものでもありません。

選ぶポイントは、ヒーターの温度と庫内の広さです。

つづいてポイントについてレポートします→

オーブントースター の選ぶポイント

<ポイント1：時間設定以外にヒーターの温度を選べるもの。>

ヒーターの温度が選べると、
高温設定でトーストは表面をサクッとほかほかふわふわ。
低温設定でオーイルパンなどは表面もほかもふわふわ。
など、余熱なしでいろいろな温度で焼くことが可能です。
価格の高いものは温度設定、安いものはワット数の設定になっていま

す。

温度を設定するのモワットを設定するのモほぼ同じ熱量の設定です。

ワット設定

の場合は4段階くらいですが、温度設定の場合は細かく設定できる機種が多いです。
最新機種では、焼くものを選択することができマイコン制御で自動的

に温度設定と

時間設定をしてくれるものもありません。

ただし複雑な仕組みのものはやはり壊れやすいとも考えられます。
単純なしくみの方が壊れにくいと思います。

ヒーターは最大1200wぐらい熱量があり、自動でなく手動でワット変更や
上下火調節、時間設定ができるものが操作性もよくオススメ機種です。

最近は電熱線ではなく遠赤外線のものや熱風式もあります。

<ポイント2：庫内の広さ>
この2つの機種は、それぞれ異なる広さがあり、私自身まだ経験がないので、わかった
ら広さは価格も高い製品ですが庫内が広く掃除しやすいです。

食パン1枚だけ焼けるもの、4枚焼けるものなどあります。できれば朝食を一緒
に食べる人数分が焼けるものがよいと思います。広い庫内のものであれば、
食パンと一緒にソーセージ、ベーコンなども焼くことが可能です。

オーブントースターの熱量はフライパンよりも大きいので、ソーセージなどは
短時間で中まで火が通ります。

一人暮らしでもパンと一緒に食べるものを焼ける大きい庫内のものが
オススメです。

そして、庫内のトレー。網状になっているもので取り外しができるもの。

トースターの下にパンくずトレーが取り外しできるもの。

などが掃除もしやすくオススメです。