

Toastrutin

Sätt på värmen på toastjärnet

Strömmen till toastjärnet sätts på genom att sätta i kontakten i väggen och/eller trycka på den on/off knapp som finns på toastjärnet. Vrid inte på knapparna utan låt dem stå i det läge där det står för perfekt värme.

Placera ett bakplåtspapper i järnet så slipper järnet bli geggigt och smutsigt av smält ost. Lättare att göra rent och ger också fräschare toast! Bakplåtspappret tas sedan bort och kastas när kiosken stängs för dagen.

Ta fram toastbröd

Toastbröd, smör, ost och skinka finner du i kylskåpet eller i frysen i kiosken. Är något slut finns det oftast mer i frysarna en trappa ner i kioskförrådet som du kan hämta upp. Nyckeln till kioskförrådet finns på nyckelknippan med kiosknycklarna.

Tar du bröd, ost, skinka och smör från frysen så märker du förpackningen med datum när den tas ur frysen, den håller i 2 veckor i kylskåp, i obruten förpackning.

Är förpackningen öppnad och du ska lägga den i kylskåpet, så lägg osten eller skinkan i en plastpåse och skriv datum på. Tinad skinka och ost i öppen, bruten, förpackning håller sig i plastpåse 5-6 dagar.

Att göra toast

1. Säkerställ att dina händer först är rena genom att tvätta dem eller sätt på dig latex handskar.
2. Tag fram smör, bröd, ost, skinka, smörkniv, tång samt en skärbräda/plastunderlägg. Tag därefter 2 skivor toastbröd och lägg på den rena skärbrädan/plastunderlägget och bred på smör på bägge insidorna. Lägg sedan på 1 skiva ost och 1 skiva skinka.
3. Om det inte redan finns ett bakplåtspapper i toastjärnet så lägg i ett sådant.
4. Tag sedan toasten med tången (eller direkt med din hand om du har latexhandskar på dig) och lägg den sedan i toastjärnet och tryck till locket på toastjärnet när du lagt i toasten.
Du kan grädda 4 toast åt gången i detta järn!
5. Låt toasten ligga ca 1 minut (tiden kan variera lite beroende om du värmer en eller två toast samtidigt. Det tar lite längre tid med 2 toast i järnet samtidigt).
6. Toasten är klar när du ser att osten har smält.
7. Ta bort toasten från toastjärnet med en tång och lägg toasten i avsedd toast pappersficka och servera genast toasten.
8. Med hänsyn till allergier och hygien så är det viktigt att den tång du tar fram och använder till toasten endast används dit så att du inte använder samma tång till både toast och korv. Använder du samma tång så ska den diskas mellan användandet.

Att göra Croque Monsieur

Gör samma som ovan med enda tillägget att du även brer på lite senap på ena brödet innan du lägger dit osten och skinkan. Värm som vanligt.

Tips!

Är det lugnt i kiosken så förbered gärna några toast i förväg och plasta in så de inte torkar. Skriv datum på ifall inte fler toast går åt - för då vet dom som kommer nästa gång när dina toast förbereddes. Det är jätteskönt att ha några förberedda toast i kylskåpet till de som öppnar dagen efter - eller kommer till ett senare pass.

Förberedda toast går också utmärkt att frysa in - skriv då datum när det gjordes innan du fryser in.

Det går också att värma fryst toast i toastjärnet - men ska då självklart ligga längre i järnet innan toasten är klar!

Kom ihåg att rengöra toastjärnet kontinuerligt under dagen med avsedd borste. Ibland fastnar ost och det kan brännas så att det blir en bränd smak. Även om bakplåtspapper ligger i så kan järnet bli smutsigt om mycket toast görs under en dag.