



【使用上の注意】

- ◆ 使用する前に中性洗剤とお湯で洗浄してください。
- ◆ 使用する前に必ず流し入れる部分に油を塗布してください。
- ◆ 本体に損傷を与える恐れがあるため、金具での洗浄、研磨用スポンジ、研磨剤等での洗浄は避けてください。
- ◆ ガスコンロなど、火力の調整が可能なコンロの上で使用してください。キャンプファイヤー等火力の調整が出来ない状態での使用は避けてください。
- ◆ 空焚きや強火での加熱は、コーティングを傷める場合がございますので、行わないでください。
- ◆ オープンでは使用しないでください。
- ◆ 樹脂が溶ける可能性がありますのでハンドル部分を直接火にあてないでください。
- ◆ ネジの緩みが生じた場合は、大変お手数ですがプラスドライバーで締め直してください。
- ◆ ハンドルを止めているネジは、パンケーキパンを加熱すると熱くなりますので火傷にご注意ください。
- ◆ ラベル裏の保証に関する記述につきましては、日本国内での販売においては対象外となりますのでご了承ください。
- ◆ まれに細かな突起状の粒や凹み、製品表面のザラつきなどがありますが、使用上は全く問題はございません。
- ◆ 製造工程上、製品ごとに若干の色の違いやムラが出たりすることがありますが、ご使用上の問題はございません。
- ◆ 本製品は米国ノルディックウエア社の厳格な品質基準を満たしておりますので安心してご使用ください。
- ◆ IH調理器ではご使用になれません。

【製品情報】

製造国:米国 素材:アルミニウム(本体)、フェノール樹脂(ハンドル)

ノルディックウエア輸入販売元

グリーンエーエージェント株式会社 〒362-0807 埼玉県北足立郡伊奈町寿5-29-2
TEL:048-884-8013 FAX:048-884-8014 URL:<http://www.greenagent.co.jp>



パンケーキ レシピ



ふんわりパンケーキレシピ

準備

- ◆ 卵黄、卵白は分けておく。
- ◆ 卵黄はよくとき、卵白はつのが立つまであわ立てる。

作り方

- ① 薄力粉、塩、砂糖を合わせてふるい、卵黄と牛乳を入れ良く混ぜ合わせる。
- ② あわ立てた卵白を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ パンケーキパンを中火で熱し油を引き、生地を流し込む。(油は都度引く。余分な油は焼きムラの原因になるのでキッチンペーパー等で拭き取る)
- ④ 生地表面がある程度乾くまで火を通した後に裏返し、1分ほど火を通してでき上がり。

※卵白をあわ立てるタイプのレシピでふんわりとした食感に仕上がります。

材 料 (約28枚分)

卵	小3コ
薄力粉	170g
塩	少々
砂糖	大さじ1
牛乳	240cc



バターリッチなパンケーキレシピ

準備

- ◆ 牛乳とバターは合わせて、バターが溶けるまで湯銭等で温め、人肌くらいまで冷ましておく。
- ◆ 卵はよくといておく。

作り方

- ① 薄力粉、塩、ベーキングパウダーを合わせてふるい、卵を加え混ぜ合わせる。
- ② ①に冷ましておいた牛乳とバターを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ パンケーキパンを中火で熱し油を引き、凸部分が隠れるくらい生地を流し込む。(油は都度引く。余分な油は焼きムラの原因になるのでキッチンペーパー等で拭き取る)
- ④ 表面がある程度乾くまで火を通したあと裏返して1分ほど火を通してでき上がり。

※あまり膨らみませんが、柔らかい食感に仕上がります。
※バターの風味がきいて、お菓子というよりは主食といった感じのパンケーキです。

材 料 (約21枚分)

牛乳	240cc
バター	35g
薄力粉	60g
塩	小さじ1/2
ベーキングパウダー	小さじ1
卵	2コ



シンプルレシピ

作り方

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を合わせてふるう。
- ② ①に卵と牛乳を加えて混ぜ、トロツとした固さにする。(ここでバニラエッセンスを数滴、お好みで溶かしバターを20~30g加えても良い) 固すぎる場合は、水または牛乳を少量入れて固さを調節する。(30~50cc位)
- ③ パンケーキパンを中火で熱し油を引き手のひらをかざして熱くなったら、弱火にし、②のタネをお玉ですくって流し入れる。(油は都度引く。余分な油は焼きムラの原因になるのでキッチンペーパーで拭き取る) 2~3分ほど経ち、表面にポツポツと泡が出たら裏返す。
- ④ 1分ほどして、パンケーキの端を持ち上げて、生地がパンケーキパンから離れたら焼きあがり。バターをのせて、お好みでハチミツやメープルシロップをかけてできあがり。砂糖に同量の水を加えて煮詰めただけの白蜜も合います。季節のフルーツやアイスクリームを添えてもおいしく召し上がれます。レーズンなどのドライフルーツやナッツ類も生地に加えてアレンジが楽しめます。

材 料 (約21枚分)

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2
砂糖	70g
塩	小さじ1/2弱
卵	2コ
牛乳	200cc
バニラエッセンス	数滴



市販ミックス粉を使ったパンケーキ

作り方

市販のホットケーキミックスのレシピで案内されている牛乳、卵等を準備する。
牛乳を約50%~100%ほど増やして(牛乳100mlの場合は約50~100ml、牛乳150mlの場合は約75~150ml増やす) レシピどおりに生地を作る。(油は都度引く。余分な油は焼きムラの原因になるのでキッチンペーパーで拭き取る) 焼き方はシンプルレシピ同様。

材 料

ミックス粉200gの場合、
2回分(約14枚分)

市販のホットケーキミックス	レシピ分量
牛乳	レシピ分量の1.5~2.0倍
卵	レシピ分量

※その他レシピで案内されている材料がある場合は分量通り入れる。