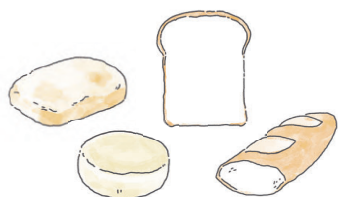


家事
問屋

made in Japan | Niigata

パニーニパン
レシピ&取扱説明書

パニーニパンのこだわり



パンのかたちを問わずに挟める広い焼き面

仕切りがないフラットで広い焼き面だから、様々な大きさのパンに対応。パン以外にも茄子やアスパラガスなどの野菜をまるごと焼いたり、ステーキや焼き魚などの調理にも使えます。

食材の水分や油分で、カリッとふっくら蒸し焼きに

しっかりとプレスできるから、食材そのもののうまみを逃がさずふっくらジューシーな蒸し焼きに。二つのフライパンで挟むことで、表面はカリカリに仕上がります。



魚焼きグリルやグリルパンとしても活躍

底面が波型だから、肉や魚に火が通りやすく、焦げつきも防ぎます。凹部に余分な油を落として焼き上げられます。また挟んで焼くことで煙やにおいが出にくいのもうれしいところ。

2

中までしっかり アツアツ、ホカホカ

蓄熱性が高い極厚のアルミダイキャスト製。ムラなく均等に中まで火が通ります。

小さめの フライパンにも

上皿と下皿を分解すれば、それぞれで調理が可能。パニーニの具材を焼くときはもちろん、2人分の食事づくりにちょうどいいサイズ。

分解できるから 洗しやすい

蝶番の角度を合わせるだけで簡単に分解できます。

挟んで くるっと返すだけ

パニーニパンごと上下に返して焼くだけなので、ターナーなどで返す必要がなく崩れずきれいな仕上がりに。

ガス・IH オール熱源対応

※海外仕様のIHは除く

お手入れ簡単な表面加工

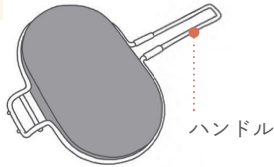
パンや具材がこびりつきにくいよう、皿の内部はフッ素樹脂加工が施されています。

3

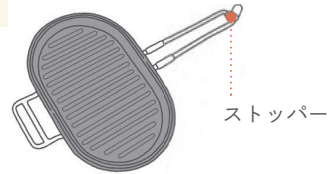
パニーニパンの基本

各部の名称

上皿

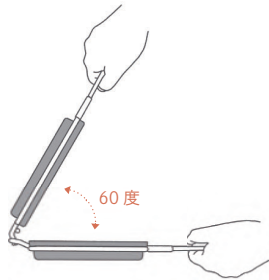


下皿



両皿の外し方

上下の皿は簡単に外すことができます。
ハンドルを両手で持ち、上下に広げます。
60度ほど開いた位置で蝶番先端の小さな球体に沿わせながら開くと外れます。



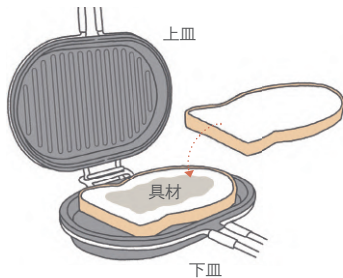
はじめて使う前に

- ・取扱い上の注意 (P14-15) を必ずお読みください。
- ・製品に不具合がないことをご確認ください。
- ・家庭用洗剤で必ず洗い、よく乾かしてからご使用ください。

4

基本の使い方

※本書では大さじ1は15ml、
小さじ1は5mlです。



POINT パニーニパンの火加減は中火が基本！焦らずゆっくり焼きましょう。

用意するもの：お好みのパン2枚、お好みの具材

※食パンの場合、厚さは6枚切りがおすすめです

- 1 パニーニパンを中火で
片面約30秒ずつ予熱します。
- 2 下皿をコンロに置き、
中央にパンを1枚のせます。
お好みの具材をのせて、
もう1枚のパンをかぶせます。
- 3 上皿でしっかり蓋をし、
ストッパーをかけます。
- 4 中火で約2分加熱。
パニーニパンごとひっくり返して、
もう片面も約2分加熱します。
※加熱時間はガス火の場合です。コンロの機種によつて火力に違いがあるので、こまめに開けて焼き色を確認しながら調理してください。
- 5 両面にこんがり焼き色がついたら
ストッパーを外してパンを取り出します。
お好みで切り分けてお召し上がりください。

フッ素樹脂加工を
長持ちさせるために

フッ素樹脂加工が劣化すると焦げつきにつながります。
よい状態で長期間パニーニパンをお使いいただくため、以下の点にご注意ください。

- | | |
|---------|----------------------------------|
| 急加熱しない | 必ず中火以下でのご使用をお願いします。 |
| 急冷しない | 加熱後、熱々の状態のまま冷水をかけないでください。 |
| 長期保存しない | 製品の中に調理物を入れたままにしないでください。 |
| 空焚きしない | 温度の上がり過ぎを防ぐため、空焚きの時間は極力短くしてください。 |

【焦げつくようになってしまった場合】
ご使用ごとに薄く食用油やバターを引いて調理すると焦げつきが軽減します。

やみつき キューバサンド

材料 (1個分)

バゲット (フランスパン) …15cm程度	バター…小さじ 2
ハム (厚切り) …50g	マーメイド…大さじ1と1/2
焼豚…50g	フレンチマスタード…小さじ1
スライスチェダーチーズ…2枚	中濃ソース…小さじ1
きゅうりのピクルス…30g	カレー粉…適宜

つくり方

パニーニパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 チーズは半分に、ピクルスは縦に幅3～4mmに切る。
- 2 バゲットは縦半分に切り、それぞれの切り口にバターを塗る。
- 3 バターの上から片面にはマーメイドを、もう片面にはマスタードとソースを塗り、カレー粉をふる。
- 4 片方のバゲットは、切り口を上にしてパニーニパンにセットする。その上にチーズ、ピクルス、ハム、焼豚の順にのせる。
- 5 もう片方のバゲットは切り口を下にしてのせる。上皿を閉め、片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。

6

たっぷりほうれん草の キッシュ風サンド

材料 (2個分)

イングリッシュマフィン…2個	マッシュルーム…5個 (約60g)
バター (調理用) …大さじ1/2	ピザ用チーズ…40g
卵…2個	塩・こしょう…各少々
ほうれん草…4株 (約80g)	バター (パンに塗る用) …適宜

つくり方 パニーニパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 ほうれん草は葉と茎に分け、茎は1.5cmに、葉は小さめのざく切りにする。マッシュルームは石づきを取り、薄切りにする。
- 2 ボールに卵、チーズ、塩、こしょうを加え混ぜ合わせる。
- 3 パニーニパンでバターを溶かし、ほうれん草の茎、マッシュルームを入れてしんなりとするまで約3分炒める。葉を加え、汁気を飛ばすようにさらに2分ほど炒める。
- 4 2の卵液を回し入れ、とろりとするまで全体を大きく混ぜる。上皿を閉めてひっくり返し、両面に軽く火が通ったら2等分に切り分けて、丸く形を整えバットに取り出しておく。
- 5 パニーニパンを洗って水気をふき取り、片面約30秒ずつ予熱する。
- 6 イングリッシュマフィンは手で半分に割って、それぞれ外側にバターを塗る。片方は切り口が上になるようにパニーニパンに並び入れ、その上に4をのせる。
- 7 もう片方は切り口を下にしてのせる。上皿を閉め、片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。

7

大人の コーヒー餡チーズ



材料 (1個分)

山型食パン 6枚切り…2枚
インスタントコーヒー…大さじ2/3～1
水…小さじ1
こしあん…120g
クリームチーズ…40g
バター…適宜

つくり方

パニーニパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 2枚のパンはそれぞれ片面にバターを塗る。
- 2 インスタントコーヒーを水で溶き、こしあんとよく混ぜておく。
- 3 パン1枚はバターが塗ってある方を下にしてパニーニパンへセットし、その上に2のあんこ、クリームチーズの順にのせる。
- 4 もう1枚のパンは、バターが塗ってある方を上にしてのせる。上皿を閉め、片面約1分30秒～2分ずつ焼いたら完成。

8

パニーニパンでつくる チャバタのホットパニーニ

本場・イタリアのパニーニで使われるパン「チャバタ」を、パニーニパンで焼いてつくってみませんか。生地を焼くときに具材を挟めば、外はカリッと香ばしく、中はアツアツホカホカなホットパニーニのできあがり。お好みの具材でお試ください。

材料 (2個分) 強力粉…150g 塩…小さじ1/2
砂糖…大さじ1/2 オリーブオイル…小さじ1/2
ドライイースト…小さじ2/3 ぬるま湯(約30℃)…90～100ml
お好みの具材 (ハム・チーズなど加熱しても水分が出にくいものがおすすめです)

つくり方

- 1 ボールに強力粉を山型に入れ、片側に砂糖とドライイースト、反対側に塩とオリーブオイルを入れる。
- 2 ぬるま湯を砂糖とドライイーストめがけて注ぎ、まずは砂糖とドライイーストだけを溶かすように指先で混ぜてから全体を混ぜていく。
- 3 粉っぽさがなくなり、まとまってきたらボールから取り出し、のし台に移して滑らかになるまで約5分こねる。
※こねるときは片手で生地の端を軽くつかんで振り上げてから台に打ちつけ、手に持った生地を半分に折ってぐっと押しつけてください。
- 4 生地を丸くまとめ、ボールへ戻してラップをかける。そのまま40～50分置き、約2倍の大きさになるまで発酵させる。



- 5 握りこぶしで生地をたたいて潰してから再び丸くまとめ、のし台に移す。4等分に切り、それぞれを手のひらで押して軽く平らにしてから、周囲の生地を引っ張って中心で合わせ、合わせ目をきゅっとつまんでとじる。
- 6 とじ目を下にして置き、軽く握るようにしてのし台の上で転がしながら、表面を滑らかにする。濡れふきんをかけて10分ほど休ませる。
- 7 生地を平たい円形に潰してから、めん棒で約8×15cmの楕円に伸ばし、濡れふきんをかけてさらに30分ほど置く。
- 8 片面約30秒ずつ予熱しておいたパニーニパンに7の生地、お好みの具材、7の生地の順にのせる。
- 9 上皿を閉め、弱火で片面約8～9分ずつ焼いたら完成。
※火力が強いと焦げやすいため、こまめに焼き具合を確認してください。

9

チーズイン ハンバーグ

材料 (2人分)

合挽肉…200g
卵…1個
スライスチェダーチーズ…2枚
にんにく(すりおろし)…小さじ1/2

パセリ(小)…1本
塩・こしょう…各少々
ケチャップ…お好みで

つくり方

パニーニパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 パセリは粗くみじん切りする。
- 2 ボールに合挽肉、卵、にんにく、**1**のパセリ、塩、こしょうを入れ、練らないように菜箸でかき混ぜる。
- 3 2等分に分け、4つ折りにしたスライスチーズを1枚ずつ包み込み、それぞれ楕円形に整える。
- 4 **3**をパニーニパンへ並び入れて上皿を閉め、片面約4分ずつ焼く。
- 5 お皿に盛りつけ、ケチャップをかけた後完成。

10

アスパラと サーモングリル 和風タルタルソース

材料 (1人分)

生鮭の切り身…1切れ
グリーンアスパラガス…3本
オリーブオイル…適宜

塩・こしょう…各適宜
タルタルソース…お好みで

つくり方 パニーニパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 アスパラガスはかたい根元を切り、オリーブオイルを薄くまぶして塩、こしょうを振る。鮭にも両面に塩、こしょうを振る。
- 2 パニーニパンへ**1**のアスパラガスと鮭を並べ入れて上皿を閉め、片面約3～4分ずつ焼く。
- 3 お皿に盛りつけ、タルタルソースをかけた後完成。

【タルタルソース】

材料 ゆで卵…1個
玉ねぎ…20g
らっきょう…15g
マヨネーズ…大さじ3

牛乳…大さじ1/2
レモン汁…小さじ1
しょうゆ…小さじ1/2
こしょう…少々

つくり方

- 1 玉ねぎ、らっきょうはそれぞれみじん切りにする。
- 2 ゆで卵はマッシャーで潰しながらポロポロになるまで混ぜる。
- 3 **2**に**1**の玉ねぎ、らっきょうと、残りの材料を全て加えて混ぜ合わせたら完成。

11

焼き茄子

青じそペスト

材料（1人分） 長茄子…3本程度

つくり方 パニーニパンは片面約30秒ずつ予熱しておく。

- 1 茄子はヘタを切り落とさないように、ヘタの根元に1周ぐりと包丁で浅く切り込みを入れる。おしりの部分は少し切り落とし、皮目に切り込みを縦に4カ所程度入れる。
- 2 パニーニパンに1の茄子を並べ入れて上皿を閉め、片面約3～4分ずつ焼く。上皿を開けて、焼き目がついていない箇所に焼き目がつくように並べ直す。再び上皿を閉め、片面約3～4分ずつ焼く。
- 3 茄子全体に焼き色がついたらお皿に盛りつけ、青じそペストをかけたら完成。

※茄子は焼き終えてから皮を剥くと、よりおいしく召し上がれます。
また茄子の皮はおしりから剥くときれいに剥けます。

【青じそペスト】

材料	青じその葉…20枚	しょうゆ…小さじ 1/2
	粉チーズ…大さじ 2	にんにく（すりおろし）…小さじ 1/2
	白すりごま…小さじ 2	塩…小さじ 1/4
	オリーブオイル…大さじ 4	こしょう…少々
	レモン汁…小さじ 1	

つくり方

- 1 青じその葉はみじん切りにしてから、包丁で細くなるまでたたく。
- 2 1と残りの材料を全て加えて混ぜ合わせたら完成。

12

家事問屋の「寄り添いサポート」

使い慣れた道具を手放したくない。
一つのものを大事に使いたい。

そんな気持ちに寄り添えるよう、
家事問屋では製品の修理や交換・部品のみの販売を行っています。
ずっと使いたいという気持ちに、ずっと寄り添い続ける存在でありたい。
まずはお気軽にご相談ください。



パニーニパンの各部交換について

パニーニパンの各部（皿部・ハンドル・ストッパー金具）は有償にて交換可能です。



公式サイトからお問い合わせ

kajidonya.com/support



「修理・ご相談受付はこちら」よりお問い合わせください。



電話窓口からお問い合わせ

0256-64-5588

受付時間／8:30～17:30（土日・祝日除く）

※パニーニパンは上下が対の形状になっているため、皿部とハンドルの交換の際は、対でご対応させていただきます。
※皿部の表面に施されているフッ素樹脂加工は再加工できません。
フッ素樹脂加工が剥がれた場合は皿部をまるごと交換させていただきます。

お手入れ

- ・ご使用後は自然に冷めるのを待つか、お湯を使用し、家庭用洗剤をつけた柔らかいスポンジなどでやさしく洗い、よく乾かしてください。
- ・構造上、隙間に食材くずなどの汚れが溜まる場合があります。汚れを放置するとカビの原因となりますので、家庭用洗剤をつけたブラシなどでよく洗い落としてください。
- ・洗浄後は水気を十分に拭き取ってよく乾燥させた後で収納してください。
- ・洗浄・乾燥後、皿部表面に白く斑状の跡ができる場合がありますが、皿部表面の細かな凹凸に洗剤成分が残り、乾いたものです。ブラシやたわしなどで除去し、お湯でよくすすいでからよく乾かしてください。
- ・焦げついてしまった場合は、お湯に浸して焦げつきを柔らかくしてから取り除いてください。

取扱い上の注意

- ・調理の際は皿部を熱源の中央にのせ、安定した状態でご使用ください。
- ・調理中は焼き具合の確認時以外、ストッパーをしっかりとめてご使用ください。
- ・調理中・調理後は皿部・ハンドルが熱くなっており、やけどの危険があります。鍋つかみ（ミトン等）を使用して十分に注意してください。
- ・パニーニパンは密閉ではありません。本体を返す際に、調理物の油や水分が漏れ出ることがありますのでご注意ください。
- ・火災の原因となりますので、調理中はその場を離れないでください。
- ・強火でのご使用や長時間の空焚きは絶対にしないでください。フッ素樹脂加工の劣化や製品の変形・破損の原因となります。

14

- ・連続して使用する場合、パニーニパンが温まっていて焦げやすいので気をつけてください。
- ・調理物は皿部に入れたままにせず、調理後の汚れはなるべく早く洗い落としてください。塩分や酸などを含んだ汚れを放置すると、フッ素樹脂加工が劣化し、調理物が焦げつきやすくなります。
- ・ご使用后すぐに水に浸したり、冷水をかけるなどしないでください。急激な温度変化はフッ素樹脂加工の劣化や製品の変形・破損の原因となります。
- ・金属たわし・研磨剤の入った洗剤やスポンジなどは、コーティング面を傷つける恐れがありますので使用しないでください。
- ・落下等の強い衝撃を与えないでください。歪みや変形の原因となります。
- ・製品にガタツキや破損が生じた場合は改造や応急処置をせず、速やかに使用を中止し、販売店または当社までご連絡ください。

品質表示
44931

素 材：皿部 / アルミダイキャスト（フッ素樹脂加工）
ハンドル・ストッパー金具 / 18-8 ステンレス
原産国：日本
寸 法：約34.3×21.8×4.2cm 重量：約1.3kg

対 応



直 火



IH 調理器



ハロゲン
ヒーター



セラミック
ヒーター



シース
ヒーター

非 対 応



電子レンジ



食洗機

※海外仕様のIHは除く

下村企販株式会社

新潟県燕市小池4803-4

電話 0256-64-5588 FAX 0256-64-5064



公式サイト
kajidonya.com



Instagram
[@kajidonya](https://www.instagram.com/kajidonya)

編集・デザイン 吉満瑞貴 (dokkoi)
イラスト ハギワラスミレ
レシピ開発 オレンジページ
料理 串田るみ
撮影 大岩功 (studio KO-)
印刷・製本 株式会社中央製版 (藤田貴子)

多数の方にご協力いただきました。
誌面をもってお礼を申し上げます。

本誌掲載の写真・記事の無断転載を禁じます。本誌掲載の内容は2022年9月現在のものです。
万一、乱丁・落丁がありましたらお手数ですがご連絡ください。この冊子は、読み終わったら大切に保管してください。