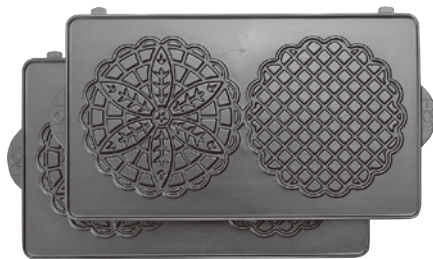
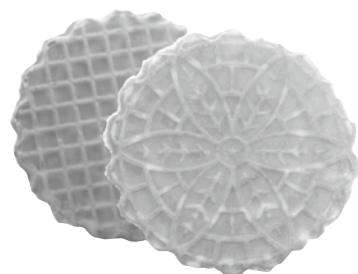


Vitantonio®

ピッツェルプレート 2枚組 取扱説明書 PVWH-4000-PZ



このたびはピッツェルプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございました。このプレートは、当社下記製品に取り付けてピッツェル(薄焼きクッキー)を焼くことができます。



- ワッフル&ホットサンドベーカー
(VWH-4000-K、VSW-400)、
- ワッフル&ホットサンドベーカープレミアムセット
(VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)、
- バラエティサンドベーカー
(VWH-4100-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)

取り付けはワッフルプレート、ホットサンドプレートと同様の手順で行います。
お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

- ・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
- ・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
- ・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。
- プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
- ご使用ごとにお手入れをしてください。
こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

- ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
- お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
- プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。そのような場合は新しいものと交換してください。

- 万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

■ 仕様

品名	ピッツェルプレート 2枚組	
品番	PVWH-4000-PZ	
重量(約)	340g/枚	
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ20mm	
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト	
原産国	中国	

ピッツェルの焼きかた

基本のピッツェル

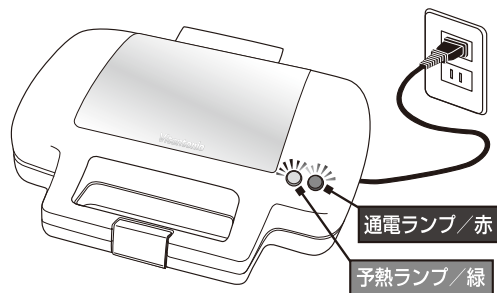
そのまま食べてもおいしい、甘さ控えめなベーシックレシピ。アイスクリームやフィリングクリームを添えたり、タルト風に器にしても。

■ 材料 (8～10枚)

薄力粉	70g
ベーキングパウダー	小さじ1
卵(Mサイズ)	1個
砂糖	40g
バター	50g
ラム酒	大さじ1

- 1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- 2 ボールに卵、砂糖、溶かしバター、ラム酒を入れ、泡立て器で混ぜます。
- 3 2に1を少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。

- 1 ピッツェルプレートをしっかり取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。



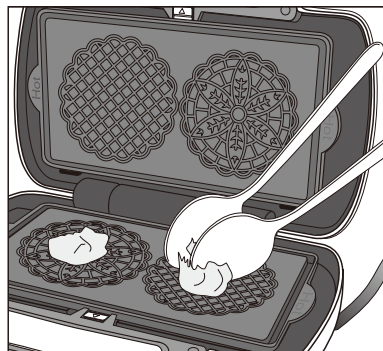
- 2 予熱が完了したら、本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等に塗ります。



- 3 テーブルスプーン山盛り1杯の生地を取り、もう1本のスプーンですくい取るように、型の中央に落とします。

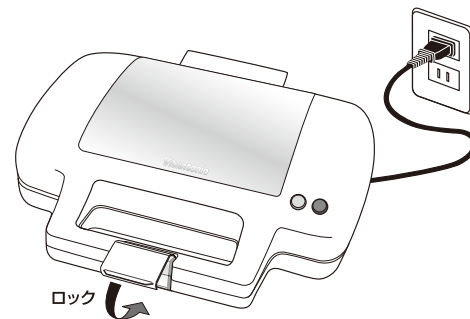
⚠ 注意

本体、プレートは高温になっています。
やけどにご注意ください。

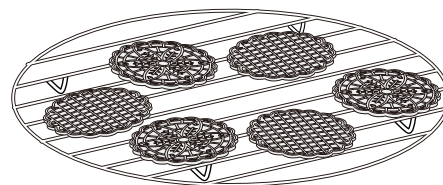
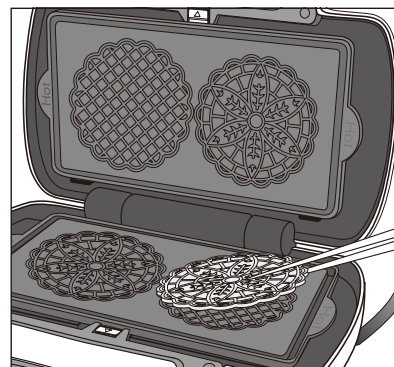


- 4 カバーを閉じ、ハンドルをロックします。カバーの開閉はミトンなどを使い、必ずハンドルを持って行ってください。

焼き上がり時間の目安：
VSW-400/PWS-1000本体
：約2～3分
VWH-4000-K/VWH-4100-W本体
：約2～3分



- 5 焼き上がったピッツェルは木製のはしなどでクーラーなどの上に取り出し、ゆっくり冷ませば平らなピッツェルができます。



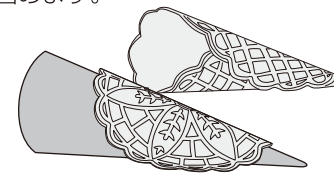
⚠ 注意

金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。

※生地的水分量などにより焼き上がり時間は異なります。

※砂糖分の多い生地を焼く場合、焦げやすくなりますのでご注意ください。

市販のコルネ型を使ってコーン状に成形することができます。
焼き上がったらすぐにプレートから取り出し、コルネ型にのせ、軽く押さえながら巻き付け、そのまま冷まして固めます。



連続焼きする場合はプレートにバターを塗り、生地をのせて焼きます。
ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意

長時間の連続使用はおやめください。
故障の原因となります。

セサミピッツェル

素朴な味わいとさくさくの食感で、お子様からお年寄りまで好まれるお菓子です。ごまは
お好みで白、黒どちらでも。砂糖を黒砂糖にしてもおいしくできます。

■ 材料 (8～10枚)

- 薄力粉 40g
- 卵白 1個分
- 砂糖 40g
- バター 50g
- 煎りごま 50g
- 生姜 約5g

■ 準備

- 薄力粉をふるっておきます。
- バターは室温に戻しておきます。
- 卵白を溶きほぐしておきます。
- 生姜はすりおろしておきます。

■ 作り方

- 1 ボールにバターを入れて泡立て器で練り、砂糖を加えてさらに白っぽくなるまで混ぜます。
- 2 溶きほぐした卵白を少しずつ加え、分離しないように混ぜます。
- 3 薄力粉を加えて混ぜ、混ぜり合ったらごま、生姜を加えて混ぜます。
- 4 熱しておいたピッツェルプレートにテーブルスプーン山盛り1杯の生地を取り、もう1本のスプーンですくい取るように型の中央に落とし、焼きます。

カンノーリ風チーズフィリング

カンノーリとは、イタリア・シチリア地方のお菓子。くるんと巻いた生地にチーズクリームを詰めたもの。ピッツェルの生地にもよく合います。

■ 材料

- 生クリーム 100ml
- クリームチーズ 120g
- 砂糖 40g
- レモン汁 小さじ1

■ 作り方

- 1 ボールに砂糖とクリームチーズを入れ、泡立て器でよく混ぜ、滑らかなクリーム状にします。
- 2 別のボールで生クリームを8分立てに泡立てます。
- 3 1を2のボールに少しずつ加えながら、滑らかになるまで混ぜます。
- 4 レモン汁を加えて混ぜます。
- 5 コーン状に成形したピッツェルに絞り入れます。
お好みでフルーツなどを飾ります。

株式会社三栄コーポレーション 家電事業部 お客様サービス係 フリーダイヤル 0120-950-031 受付時間：9：30～12：00 13：00～16：30 (土日・祝日除く) ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。 電話 (052)735-8964 FAX (052)735-8970 〒464-0858 名古屋市中千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F	*販売店 *お買い上げ日 年 月 日
--	---