



# JIMNY

## SANDWICH TOASTER

### 焼き目こだわり部 vol.1

ジムニーの焼き目をうまく作れるよう、ちょっとしたコツをお伝えします。



作ってみよう! ガスバーナー編 (注: IH は使えません)

#### ① パンや具を挟む



火加減は弱火推奨



ジムニーの焼き目を上に



パンをのせて



好みの具をのせていきます (ピザソースを入れると美味)



## ② 焼き目の凹凸にバターを塗る



油を引かないで使用できますが、  
焼き目をつける為に  
ジムニー焼き面の凹凸にバターを塗ります。  
バターだと綺麗に焼き目ができます。



## ③ 焼き加減は片面 2 分、 焼き目の面は片面 4 分ぐらいが目安

パンがずれないようにプレートを閉じます。  
(添付のホットサンドの作り方参照)

片面焼 弱火 2~3 分

プレートを開けて見て、いい感じに焼けていたら  
ひっくり返して、ジムニー焼き面は 3~4 分ぐらい。



ジムニー焼き目箇所 弱火 2 分経過の様子



## 番外編 ① 焼き目がぼんやりしてきたな〜と感じときには!

ホットサンドを何枚も焼くと、焼き目がぼんやりしてくることがあります。そんな時は、焼き面の凹凸に付いたパンのカスを洗って取り除くと焼き目が復活しますよ!!



焼き目がぼや-ん...

楊枝などで凹凸に  
付着するカスを取り除く



## 番外編 ②

溶いた卵を余熱で焼いてみたら、  
ジムニーの焼き目入りができました。  
いろいろ楽しめそうです♪



燕三条

**SUZUKI**  
Official Licensed Product

※EXEAは星光産業株式会社の登録商標です。  
※Jimny (ジムニー)はスズキ株式会社の登録商標です。

**EXEA**

※この製品は日本国内で企画され、新潟県燕市で製造されたものです。  
※この製品の仕様および外観は予告なく変更することがあります。  
※その他、本紙に記載されている商品名等は、各社の商標または登録商標です。