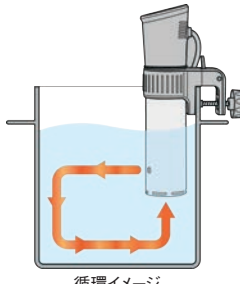


焼く蒸す煮るに次ぐ第4の調理法 低温調理

簡単操作でスムーズに調理開始

- 電動ポンプによるパワフル循環機能が水温を一定に保ちます。
- IPX7級準拠の防水仕様です。水がかかっても安心です。

防水

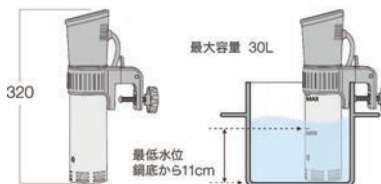


循環イメージ



本体寸法

使用できる鍋について



使いやすさを求めた、細かなこだわり



パワフルに水流循環
電動ポンプ採用
一般的なファンタイプではなく電動ポンプを採用し、水流循環と温度で、槽内全体をムラなく均一温度に保ちます。

IPX7取得の防水仕様
本体はIPX7取得の防水仕様です。IPX7とは本体を水深1mで30分間放置した時、浸水がない場合の規定で、コントロールパネルに水がかかったり、万が一本体が水の中に入ってしまったも、大丈夫です。※自社調べ

調理終了お知らせアラーム

低温調理をスタートさせると、設定時間のカウントダウンが開始します。終了すると電源の操作をOFFにするまで1分毎に、調理終了のお知らせをします。調理しすぎてしまう心配もありません。



調理に合わせて細かな設定
0.1°C単位の温度設定と、1分単位の時間設定が可能で、繊細な料理にも対応できます。5°C～95°Cまでの温度設定と5分～99時間の時間設定が可能です。

① シューア 低温調理器 TC-900

ページコード	商品コード	価格
4-0836-0101	1128400	¥30,000

サイズ:85×165×H325
重量:1.53kg
材質:ABS樹脂・ステンレス
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:840W

コードの長さ:1.25m
対応鍋サイズ:深さ15cm以上、容量最大30L
未滿の鍋でご使用ください。
温度範囲:5°C～95°C
温度表示:0.1°C

■ 低温調理のメリット

ローストビーフを例にすると、一般的なオープン調理の場合、100°C以上で長時間じっくり火を通します。しかし低温調理器を使用すると、真空パックしたお肉を60°C程度のお湯の中に入れて放置するだけ。一定温度を保つため、吹きこぼれの心配もなく、目を離しても安心です。

柔らかくジューシーに、旨味を閉じ込める
低温での調理は、タンパク質の凝固、肉汁や旨味の流出を防ぐことができ、柔らかくジューシーに仕上がります。



調味液は最小限に
真空包装と同時に使用すれば、オイルをたっぷり使用するコンフィや、豚豚など食材が浸るほどの調味液は unnecessary です。使用最小限の調味液で調理が可能です。



業務使用も家庭使用もお任せください

様々な形状の鍋に対応できます
寸胴鍋、家庭用深鍋、水槽、クーラーボックス等の耐熱仕様の容器にご使用いただけます。

最大容量
30L
最低水位
11cm



② 低温調理器 フェリオ スーヴィードクッキング F20403

ページコード	商品コード	価格
4-0836-0201	1582110	¥20,000

サイズ:83×150×H370
重量:1.2kg
材質:ABS樹脂・ステンレス
電源:単相100V
消費電力:1,000W

コードの長さ:1.8m
対応鍋サイズ:深さ16cm以上、容量最大10L未滿の鍋でご使用ください。
温度範囲:0～95°C
温度表示:0.5°C
タイマー機能:終了1分前に電子音

スーヴィードのメリット

- パック内で調理をする事により旨味や、ビタミンなどの栄養素の流出を防ぐことが出来ます。
- お湯を対流させ一定の温度で調理するので、側にいて温度と時間を管理する必要がありません。
- 肉厚の食材でもしっかりと中まで温めることが可能です。

食材	目安温度	目安時間
牛肉	55°C～60°C	1時間半～5時間
鶏肉	55°C～60°C	1時間～2時間
豚肉	63°C～65°C	30分～2時間
魚(刺身・切身)	45°C～60°C	30分～1時間
野菜・果物	80°C～95°C	1時間～2時間

※あくまでも目安になりますので、ご注意ください。
※肉を低温調理した後は必ず火を通してください。

57
イベント調理機器

58
ピザ・バスタ

59
うどん・そば

60
フライヤー

61
すし・蒸し器

62
製菓・ベーカリー用品

55
低温調理器・フードウォーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連