



特徴は、蓋の開閉の仕方です。セクター(圧力調整おもり)のダイヤルを排気に回して蒸気抜きした後、ハンドルを片手で上げ下げするだけで簡単に開閉できます。また、**加圧タイマー付き**で、料理の加圧不足も効果的に防げます。圧力がかかると温度が115度まで上がるので、調理時間を通常の1/3程度に短縮することができ、お肉なども十分柔らかくなります。安全面では「5つの安全設計」が施され、安心して使用することができます。例えば、圧力弁が閉まるなどして正常に作動しなかった場合には安全弁から圧を逃す構造を採用しております。更に安全弁も作動しなかったような場合には、パッキンから蒸気が排出されるように設計されています。「密閉式」のため蒸気の排出が少ないので、中身が焦げてしまう心配もありません。

また、圧力鍋本体に加圧タイマーが付いており、火力を「中火」「弱火」「消火」にする、火加減調整のタイミングまで教えてくれ、アラームに合わせて圧力ダイヤルを調整するだけで、簡単に調理することができます。

Bワンダーシェフ あなたと私の圧力魔法鍋 圧力：65kpa

「片手(H)3リットル ZASA30 定価¥13,000」

「両手(H)5.5リットル ZADA55 定価¥14,000」

附属品：蒸しす、掃除ピン、レシピ集100 1年保証

初心者～
上級者向け



超高压♪

- ① 一番の特徴は「**最上クラスの超高压**」で、かけられる圧力は140kpaで内部温度126度に！
- ② 価格も高压モデルの中では、比較的安価に設定されています。
- ③ それに、とにかく早い!調理時間がびっくりするほど短時間で済むので、働くママの力強い見方です。

蓋の開け閉めも、すらすだけで簡単です。蓋がしっかり閉まっていないと圧が上がらない「スライド式安全装置」が付いて安心。こちらのお鍋はおもりを使って圧力かけるタイプなので、調理中に良く蒸気が出ます。「蒸気抜け」で中身が焦げてしまうことがあるので、注意が必要です。また、おもりの揺れ具合を見て火力を調整する必要があるため、最初のうちは判断が難しいかもしれませんが、使ってみると割とすぐに慣れてきました♪

★レシピより★(ワンダーシェフ)

- ・白米・・・吸水なしで加圧2分 (IHは3分) !
- ・水煮大豆・・・前日からの浸水なしで加圧1分30秒
- ・豚の角煮・・・加圧8分 (ビックリ!)

普通のお鍋で煮ると1時間以上かかる豚の角煮も、たった8分!!で箸で切れるほどのやわらかさに♡

ケアフード東京2019

【高齢者向け】配食・食事関連サービス
東京ビックサイト 2/6～8日
*高齢者施設向け「食」に関する全て

国際ホテル・レストランショー・2019

フード・ケータリングショー・2019

厨房設備機器展・2019

【外食 宿泊 レジャー業界】
東京ビックサイト 2/19～22日(金)

国際モバック・ショー・2019

【製パン 製菓】幕張メッセ 2/22～23



ホワイトレクタングル



お店に野田ホーローのレクタングル各サイズ入荷しましたよ♪
直火・オーブン使用可なので、調理器具兼食器にもなるとってもステキですよ♪(宮崎)

今年こそやせるぞ!!
(清水)

社長のつぶやき

