

真空保温調理器シャトルシェフ

シャトルシェフのしくみ

シャトルシェフは、沸とうした熱を魔法びんのようにしっかり閉じ込めるからその余熱で煮込むことができるのです。

調理鍋

IH 200V 対応
200Vの電磁調理器 (IHクッキングヒーター) も OK!

- どんな熱源にも使用できます。
- 調理鍋の底面は、熱が伝わりやすく焦げつきにくい厚底設計。

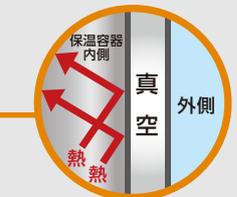


● 調理鍋は、200VのIHクッキングヒーター対応です。もちろん、ガス、電気、電磁調理器やハロゲンヒーター、シーズヒーター、ラジエントヒーターでも使用できます。



保温容器

熱を伝えない真空断熱層
ステンレス製魔法びん
構造で高い保温力!!



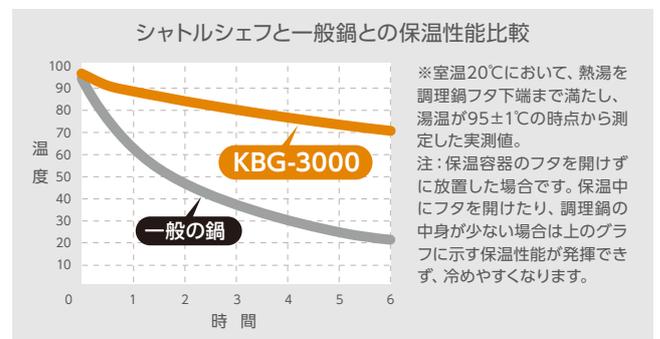
※写真はKBG-3000 (クリアブラウン) です。

シャトルシェフのメリット

- ゆとりの時間が生まれます。**
短時間加熱した後、保温容器に入れるだけなので、コンロにつきっきりする必要がありません。
- 安全で安心、そして経済的です。**
保温中は火を使わないので、小さなお子さまのいるご家庭でも安心。しかもガス代・電気代の節約になります。
- 素材のおいしさを生かします。**
余熱のチカラで煮込むので、じっくりと味がしみ込んでいきます。また素材の風味や香りを逃しません。
- 料理をそのまま保温できます。**
シャトルシェフは高い保温力を持っているので、食事時間がバラバラのご家庭でも、できたてのおいしさが楽しめます。

「沸とうしなくても、煮えるワケ」 火を使わない調理方法、それが保温調理です。

保温調理とは、短時間火にかけた後に保温して、余熱のチカラで食材に火を通す調理方法です。つまり、料理の材料を煮込むのに、グツグツと沸とうさせつける必要はありません。シャトルシェフはステンレス製魔法びんと同じ高い保温力を持ち、余熱でじっくり煮込むことができるので、食材を煮くずれさせずに、素材本来の風味や旨みを生かしながら味をしみこませます。そのため、うす味でもおいしくヘルシーに仕上がるのです。



シャトルシェフの使用方法



- ① 加熱する**
調理鍋を加熱し、所定時間沸とうさせる。
- ② 入れる**
保温容器に入れフタを閉め、あとはシャトルシェフにおまかせ。
- ③ 保温調理中**
つきっきりが必要ないのでゆとりの時間が生まれます。
- ④ できあがり**
所定時間でできあがり。

