

IH サーマテック土鍋 ココット

色移り・臭い移りにくい！

■特長

- 「水張り吸水率0.5%以下」を実現、カビや臭いがつきにくく、水分膨張による破損のリスクを軽減します。
- 「耐熱温度差500℃」なので、冷凍庫に保管した土鍋をそのままIHにかけられるほど、耐久性に優れています。
- 高耐熱ながら薄く作られた鍋は、沸騰までの時間が短く、省エネにつながります。
- 200V電磁調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オープンなどさまざまな熱源に対応します。



IH サーマテック土鍋ココット〈QDN-25〉

	内径	高さ	φ	kg	底径	
7-0068-0201	S	200 × 80	1.7	1.8	190	¥7,500
7-0068-0202	L	238 × 83	2.7	2.4	226	¥10,000

材質：本体/高耐熱セラミック
蓋/硬質陶器

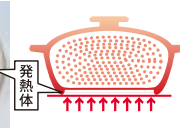
IH & 直火どちらも使える土鍋です。



IH 調理器、ガスコンロはもちろん、電子レンジやオープンレンジなどでもご使用いただけます。キッチンにはIH調理器、テーブルはカセットコンロ、一人分の温めを電子レンジで…という場合でも、大丈夫！※IH調理器200Vは中火以下でご使用ください。

本体は耐熱温度差 500℃！の超耐熱セラミックを使用。JIS 高耐熱商品。安心して毎日お使いいただける土鍋です。

おいしさの秘密



IH 調理器に反応する発熱体が土鍋本体に直接焼き付けられているので、熱がダイレクトに土鍋に伝わります。中の食材を芯から温め、旨味を引き出す土鍋本来の良さを存分に生かす構造です。

吸水性 ほぼ「0」ゼロ！

昨日 <トマト鍋>



今日 <水炊き>



サーマテック土鍋は、吸水性がほとんどない土鍋です。水分がしみ込まない→汁がしみ込まない→お料理の臭いが残らない。濃い味の鍋料理の後にあっさり味のお料理でも大丈夫です。

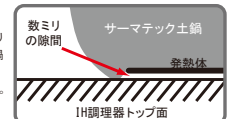
そして、水分がしみ込まない→カビの発生が低い、ということにもなります。季節によっては出番の少なくなる土鍋…。清潔に保って保管しておくのは、嬉しいことですね。

安心・安全・やさしい土鍋



ガラス質によって守られている多層構造の発熱体は加熱ムラを減らし、異常過熱を防ぎます。

IH 調理器のトップ面とナベの底面が接していないと熱が伝わりにくいと一般的にされています。しかし、サーマテック IH 土鍋の発熱体は放射熱による IH 調理器へのダメージ軽減のため、数ミリ隙間をあけても充分に発熱するように開発されています。IH 調理器にやさしい、安全設計の土鍋です。



MULTICAST

熱効率に優れた厚手の鍋と蓋で、さまざまな調理が可能

煮る、茹でる、蒸す、炊く、炒める、焼く、揚げる、無水調理などオールマイティに使えます。



TKG マルチキャスト (アルミ鋳造ホーロー万能鍋)

〈ABV-CO〉

¥16,000

7-0068-0101 セサミグレー
7-0068-0102 バニラホワイト

本体φ219×深さ80 880g 2.50 底径172
フタφ219×深さ42 930g 1.30 底径168
●外面は汚れの落としやすいホーロー加工、内面はシミや臭いがつきにくいセラミック加工。
●底厚4.0mmの厚手調理器。高い蓄熱性で適温になったら中火以下で充分な省エネルギータイプ。

材質：本体/アルミニウム合金
内面/セラミック加工
外面/ホーロー加工
ハンドル/ステンレス鋼



■水無しで(乾燥物以外)調理できるので、うま味や栄養をのがさない！

●熱伝導に優れたアルミ製で、精密に作られ気密性が高いので、食材の水分や調味料のみで料理ができます。

■おいしさの秘密は、フレーバーリターン
●蓋の内側にある突起は、食材の持っている自然なフレーバー(風味)や栄養分を蒸気とともに循環させるものです。

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。
※表示価格は、税別価格になります。

TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33
TEL (0256) 63-2710(代) FAX (0256) 62-2732
URL <http://www.endoshoji.co.jp>