ARCOROC
スマートキュイジーヌ
カリーヌシリーズ

材質:全面強化ガラス
耐熱温度差: 150℃
●ストーンウェアや陶磁器の耐熱容器と比較すると軽量で、物理的衝撃に強く耐久性に優れています。
●250℃までのオーブンで使用でき、スタッキングも可能です。
●食器洗浄機に使用できます。

N3083

耐熱皿 32×20cm N3083
〈RSM-24〉 8-2154-0101 ¥3,000
320×200×H76
容量:1.95ℓ

P0310

耐熱皿 スフレ 14cm P0310
〈RSM-25〉 8-2154-0201 ¥680
φ140×H25
容量:0.29ℓ

N3165

耐熱皿 タルト 28cm N3165
〈RSM-26〉 8-2154-0301 ¥2,400
φ280×H50
容量:2.2ℓ

P4025

耐熱皿 〈RSM-27〉

	cm		高さ	ℓ	
8-2154-0401	20	P4025	200×200×45	1.0	¥2,400
8-2154-0402	26	P4026	260×260×50	2.0	¥3,000
8-2154-0403	29	P2616	290×290×57	3.1	¥3,400

P0886

P8332

耐熱皿 オーバル 〈RSM-28〉

	cm		高さ	ℓ	
8-2154-0501	21×13	P0887	210×130×39	0.5	¥1,800
8-2154-0502	25×15	P0886	250×150×50	0.88	¥2,400
8-2154-0503	29×17	N3567	290×170×66	1.3	¥2,700
8-2154-0504	38×23	N3486	380×230×86	3.0	¥3,400

耐熱皿 レクタングル 〈RSM-29〉

	cm		高さ	ℓ	
8-2154-0601	30×22	P8332	300×220×51	1.8	¥2,700
8-2154-0602	34×25	P4027	340×250×54	2.7	¥3,000
8-2154-0603	38×28	P8330	380×280×57	3.6	¥3,400

耐熱皿 ココット 11cm N3295
〈RSM-30〉 8-2154-0701 ¥680
φ110×H50
容量:0.28ℓ

ル・パルフェ ガラス・ジャー

ガラスビンに食材を入れ保存する方法しかなかった時代より、ル・パルフェ社はフランス、シャンパーニュ地方の街、ランスで創業し発展を続けています。1935年の創業より、ル・パルフェの密封ビンは変わらぬ高い品質で、お客様から信頼をいただいています。砂がガラスビンとなり、天然のゴムはオレンジのパッキンへと姿を変え、ル・パルフェの象徴的な密封ビンとして生まれ変わります。ル・パルフェは創業時から変わらず情熱的に密封ビンの製造に取り組んでいます。

ル・パルフェ ガラス テリーヌジャー 〈AZY-12〉 B

		c.c.	φ	高さ	口径	
8-0237-0201	940007	125	85×	75	80	¥800
8-0237-0202	940008	200	85×	85	80	¥900
8-0237-0203	940009	350	100×	95	95	¥1,000
8-0237-0204	940010	500	115×110		110	¥1,200
8-0237-0205	922927	750	115×135		110	¥1,300
8-0237-0206	940053	1,000	115×170		110	¥1,400

パッキン材質:天然ゴム

ル・パルフェ ガラスダブルキャップジャー 〈AZY-13〉 B

		c.c.	φ	高さ	口径	
8-0237-0301	940426	200	90×	70	80	¥700
8-0237-0302	922937	350	105×	80	95	¥800
8-0237-0303	922938	500	105×100		95	¥850
8-0237-0304	940427	750	105×145		95	¥950
8-0237-0305	940428	1,000	105×180		95	¥1,050
8-0237-0306	940432	1,500	120×215		110	¥1,350

POINT

煮沸真空保存の手順

1. ビンに食材と保存液(マリネ液など)を入れます。保存液を注ぐときは、ビンに印された溝水線を超えないように、或いはビンの口から下2cmは空ける様に注意してください。
2. ゴムパッキンをはめ、金具をしっかりはめます。ゴムパッキンははめる前にお湯にくぐらせるとはめやすくなります。
3. 鍋に密封ビンと水をビンの上2〜3cmくらいかぶるように入れます。鍋とビンが直接触れないように布を引いてください。煮沸時間はビンの容量やレシピによって異なります。
4. 煮沸が終わりましたら、火をとめてそのまま常温まで冷まします。真空密閉されたビンはフタが密閉し、簡単には開きません。この方法で衛生的に食材の長期保存が可能になります。

※煮沸は必ず水から行ってください。沸騰した状態で密封ビンを入れますと破損する恐れがあります。
※パッキンは一度脱気保存で使用したら、次に使う場合は新しいものにお取替えください。

●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。

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 https://www.endoshoji.co.jp