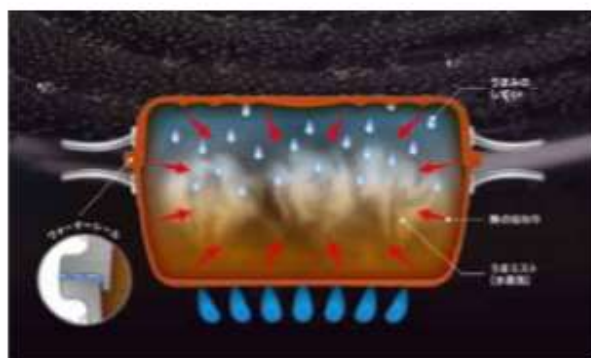


TKG

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。



■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。

TKG マルチキャスト
(アルミ鑄造ホーロー万能鍋)
(ABV-CO) 目 ¥16,000

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

本体φ219×深さ80 880g 2.50 底径172
フタφ219×深さ42 930g 1.30 底径168
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



●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から中火以下で充分な省エネルギータイプ。

■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。

IH サーマテック土鍋 ココット

色移り・臭い移りにくい!



IH サーマテック土鍋ココット (QDN-25) 目 IH

	内径	深さ	kg	底径	
7-0068-0201	S 200 × 80	1.7	1.8	160	¥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

■特長

- 「水蒸り吸水率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°C」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、洗剤までの時間が短く、省エネにつながります。
- 200V電圧調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オーブンなどさまざまな熱源に対応します。



フードビジネスの仕入れコンサルティング
業務用食器・備品の販売一式

株式会社 ライジングサン