

不思議な蒸気鍋

FG222

鍋全周からマジック蒸気が出て理想の調理を作ります。

マジック蒸気は水の沸騰する迄の加熱により発生する生蒸気とは異なり非常に大きな熱量をもつものでこれにより加熱されて数分後には食材が80℃～90℃になり直ちにあたたかく新鮮な状態で調理されます。〈FG222〉はこのマジック蒸気で理想加熱状態を実現するために特殊なスチーム構造を開発し一定の温度と食材に不必要な水分の供給をさけるシステムを完成させました。理想の加熱方法ですから一般的な料理から解凍、温め直しまで幅広く食材の持ち味を十二分に生かしきります。



特許・意匠・商標
登録済