

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。

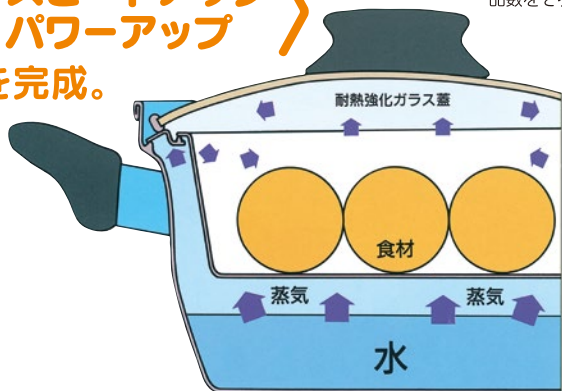
マジック蒸気は水の沸騰する迄の加熱により発生する生蒸気とは異なり非常に大きな熱量をもつものでこれにより加熱されて数分後には食材が80℃～90℃になり直ちにあたたかく新鮮な状態で調理されます。〈FG222〉はこのマジック蒸気で理想加熱状態を実現するために特殊なスチーム構造を開発し一定の温度と食材に不必要な水分の供給をさけるシステムを完成させました。理想の加熱方法ですから一般的な料理から解凍、温め直しまで幅広く食材の持ち味を十二分に生かしきります。



特許・意匠・商標
登録済

スチーム調理はなぜおいしいか？ それは不必要な水分を使わないからです！

新技術により更に
〈スピードアップ〉
〈パワーアップ〉
を完成。



連続調理だから

鍋そのまま、トレーを変えるだけ
品数をそろえたい食卓にピッタリ



標準価格: 60,940円 (税込) (55,400円 税別)

〈FG222〉のしくみ

- ①中の水が沸騰して発生した蒸気の熱が、トレーの底部を加熱します。
- ②さらにトレーと鍋本体の隙間に、蒸気が上昇します。
- ③蒸気は温度が高くなるほど乾燥し、トレーとリングの間から全周に亘って強力な熱をトレー内部に噴出。
- ④蒸気の温度は100度以上になり、この熱を利用して調理します。
- ⑤マジック蒸気と材料から発生した蒸気は上昇してガラス蓋にあたり、冷やされて水滴になります。水滴はガラスの表面を伝って鍋本体の中の水へと循環するしくみになっています。

品質表示 (FG222)

- 材料の種類
本 体：ステンレスクラッド鍋 (底の厚さ：1.0mm)
ステンレス (クローム18%、ニッケル10%)
軟 鋼
ステンレス (クローム18%、ニッケル10%)
- 寸 法：26.5cm ●満水容量：3.2ℓ

マジック蒸気とは

ティッシュペーパーもしめらない蒸し構造。
〈FG222〉は理想温度で加熱し続けます。

マジック蒸気とは食材を理想的に加熱する温度と湿度 (ティッシュペーパーの湿らない状態) をいいます。マジック蒸気は調理の基本です。

■手順として

- 1 本体にリングをセットします。
- 2 本体に900cc~1,000ccの水を入れます。
(トレーの底に水面があたると蒸気が出なくなります。加熱する時間に合わせ水の量を加減してください。)
- 3 トレーに材料をのせ、本体のリングにセットします。(蓋に材料があたりないようにしてください。水滴がトレーの中に落ちてしまいます。)
- 4 火加減は強火でスタートし、沸騰したら中火にします。
- 5 ふたを開ける時は下図のように平行移動してください。



健康的な食事をするために

油なしでブレンオムレツが作れます。
やさしい (理想加熱) がきめて。

毎日、栄養のバランスのとれた玉子料理を食べることは健康的な食生活を送るために必要なメニューです。油なしで、ふっくらとしたブレンオムレツが出来ます。フライパンで加熱する調理とは違い品の良いヘルシーなオムレツに仕上がります。また、下記のように他の料理にもご使用いただけます。



ナチュラルな解凍ができる

ラッピングなしで解凍できるのがうれしい。
マジック蒸気は食材の持ち味を自然に引き出す。

自然解凍ができる〈FG222〉をお試しください。ラッピングなしでも程よい温度と湿度 (マジック蒸気) で食材の変質やベトツキを防ぎながらムラなく解凍し、加熱いたします。また、左図のように耐熱強化ガラスぶたにより状態を見ながら解凍と調理 (味を整えるなど) ができるので、よりスピーディーに、よりおいしく、またヘルシー (変質しない) に仕上げることができます。



メニューを豊かにする

焦げつかずにあたため直しができます。
湯煎鍋の原理とマジック蒸気で焦げつきなし。

食材が豊かになり、大型冷蔵庫が普及した現在、解凍や温め直しは食生活で大きなウェイトを占めています。焦げる心配がなく、しかもトレーをかえるだけで次々と温め直しや解凍・調理ができます。特におもちゃめん類はおいしさを際立たせてくれます。



〈FG222〉なら 食材の持ち味を引き出す

最小限の調味料で食材の持つビタミンやミネラルをにがしません。

水仕立の調理とは違い、マジック蒸気は食材の持ち味を最大限に引き出してくれます。例えば肉じゃがの調理ですが、1 スチームトレーにジャガ芋その他の野菜、肉を入れます。(水を加えずに)
2 8~10分スチームします。
(この時、野菜から水分がでてきます。)
3 野菜から出た水分に調味料を加え、10~15分で出来上がり。以上のように水を全く加えないため、食材の持ち味を最大限に生かしますから、調味料も極めて少量で、しかも水による栄養分の流出も防げるのです。



赤飯もプロの味

手造りおこわが作れます。
食材の持ち味を引き出すからヘルシーでおいしいのです。

プロの味の赤飯をお試しください。食材にやさしい〈FG222〉の実力がみえます。マジック蒸気が赤飯のもち米を立ち上げさせます。



販売店 (お問い合わせ・お申し込み)

■ 発売元

SANWA 三和株式会社

本社 / ☎ 812-0016

福岡市博多区博多駅前1丁目6番9号三和ビル
TEL 092 (471) 5538 (代) FAX 092 (471) 5588

お客様相談窓口 ☎ **0120-412630**

■ 製造元

エムエフジー株式会社
(2022.12)

販売店募集