

EGG FORM圧力鍋の おいしい理由

圧力

高温調理を実現する
ゲージ圧 0.1 Mpa
(1kg/cm²G) メガパスカル

通常気圧(大気圧)より1気圧高い圧力で調理するEGG FORM圧力鍋なら、調理時間が短く、燃料代も安くてすみます。

調理温度 高温調理 120℃

高圧に支えられた高い調理温度によって、硬い素材もふっくら柔らかく仕上がります。

内面形状

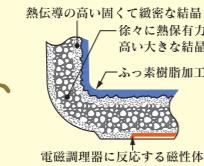
たまごのフォルムから
導き出された
曲面加工



熱や蒸気の対流が起きやすく、素材を包み込みながらおいしく調理します。

素材

AL-マグネシウム合金
アルミキャスト
(铸造)製



鍋、ふたともに国内で一つ一つ手作りで鋳造された肉厚のアルミキャスト製ですので、強度と熱伝導、熱保有力に優れ、全面を均一に加熱。鍋全体に熱が広がり、素材に均一に芯まで熱を浸透させます。

表面加工

お手入れ簡単
ふっ素樹脂加工

こびりつきにくくお料理の仕上がりがきれいに。鍋(内側)の他、ふた、取っ手、金具にもふっ素樹脂加工を施していますから、使用後の洗いもスムーズです。



簡単に短時間でおいしくできる EGG FORM圧力鍋で作るごはんは、いいことづくし。

早く
炊ける

白米の場合 加圧時間4分
玄米の場合 加圧時間18分

※加圧時間とは、オモリが動き始めてから火を止めるまでの時間です。

食感
もっちり

高温を保つからお米のでんぶんが
十分に糊化されます。
水に溶け出したでんぶんの粘りも
お米に戻って、もちもちの食感に。

ムラなく
炊ける

鍋内面のカーブに沿って熱や水蒸気と一緒に
お米も大きく対流。米がしっかりと攪拌され、
一粒一粒に熱が行き渡るので
ムラのない炊きあがりに。

旨みを
引き出す

鍋全体へ熱が拡散していくので、
温度がゆるやかに上昇。
食材にじっくり均一に熱を浸透させ、
甘みなど、お米のおいしさを引き出します。

日本製

EGG FORM圧力鍋は企画開発から製造まで日本製。
日本の食卓を考えて作られています。

加圧時間

常備菜からおもてなし料理まで
短時間でいろいろな料理が作れます。



肉料理



《豚スペアリブと
れんこんの煮込み》
加圧時間 13分



魚料理



《オイルサーディン》
加圧時間 12分



野菜料理



《丸々ロールキャベツ》
加圧時間 10分



豆料理



《フムス》
加圧時間 1分



デザート



《りんごのコンポート》
加圧時間 2分



EGG FORM圧力鍋をお買い上げいただくと、
上記のオリジナルレシピが掲載された
レシピ本がついてきます。