

# Wu Wen PAN<sup>+</sup>

使うたびに好きになる

暮らしを豊かに

幸せの台所

## Point 1：軽くて使いやすい

ウー・ウェンパン+ (プラス) は、質の高い素材を国内で1つ1つ丁寧に铸造し、従来比<sup>※</sup>15%以上の軽量化を実現しました。

## Point 2：丈夫で長持ち

内面ふっ素樹脂加工に最高級のテフロン<sup>TM</sup>プラチナプラス加工を採用し、従来比<sup>※</sup>150%の耐久性(耐ひっかき性)を実現しました。

## Point 3：最適な仕様

実績に基づいた2つの最適なサイズをご用意しました。(24cm、28cm)

ご家庭の熱源にあったタイプをお選びいただけます。(ガス用、IH対応)

※2006年発売の初代ウー・ウェンパンと比較

## さらに進化した1台7役のウー・ウェンパン+

本格的な蒸し料理から炒めもの、揚げもの、焼きものなど、いろいろな料理が楽しめるウー・ウェンパンを、さらに使いやすくリニューアルしました。

従来品よりも15%以上の軽量化、内面加工はテフロン<sup>TM</sup>ブランド最高級のテフロン<sup>TM</sup>プラチナプラス加工を採用。

蓋の密閉度の改良など、ますます便利になったウー・ウェンパン+。

料理家ウー・ウェンさんが自信をもってオススメする「おいしくできる機能」が詰まった商品です。

## 各部の特長



### スチームコントローラー付き蓋

蒸気が均一にゆきわたるドーム形状。蒸気の吹き出しを3段階に調節できるスチームコントローラー付き。

### スチームトレイ

使い勝手のいいアルミ製の広い蒸し板。簡単な野菜の蒸し料理からふわっと蒸すのが難しい茶碗蒸しまで、どんな蒸し料理も上手に蒸せます。

### 鍋本体

アルミキャスト製で熱保有力に優れた『特厚底』。熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理できます。

## あらゆる加熱調理がこれひとつでOK

炒める、焼く、煮込む、茹でる、蒸す、揚げる、無水煮。ひとつで7通りの加熱調理ができる調理道具があったら、とても頼もしいですね。ウー・ウェンパン+は24cm、28cmというご家庭で使いやすいサイズ感でありながら、プロも愛用する本格的な調理道具です。

中華鍋のような深型設計の鍋本体は、アルミキャスト【铸造】製で熱をたっぷり蓄える熱保有力と、熱を素早く伝える熱伝導性に優れています。

アルミキャスト製品ならではの「特厚底」設計で、熱ムラのない全面均一加熱が可能になります。

食材にムラなく火が通るので、誰でも料理がおいしく仕上がります。

さらに、付属のスチームトレイとスチームコントローラー付きの蓋を使用することで、料理の幅はぐんと広がります。

毎日使う調理道具で、手間のかかる蒸し料理や煮込み料理、さらに栄養面に優れた無水調理も手軽に楽しめるのが、ウー・ウェンパン+のすごいところです。



## 内面はテフロン<sup>TM</sup>プラチナプラス加工

内面ふっ素樹脂加工には、最高級グレードのテフロン<sup>TM</sup>プラチナプラス加工を採用。

耐久性が非常に優れた表面加工で、少ない油でも食材がこびりつきにくく料理中も快適です。また、食材がくっつきにくいいため焼き面も美しく仕上がります。焦げつきや汚れもつきにくいので、後洗いも簡単。短時間で片づけることができるのもうれしいポイントです。

### テフロン<sup>TM</sup>ブランドの最高峰



「テフロン」および「Teflon」は、ふっ素樹脂についてのケマース社の商標です。

## スチームコントローラー付きのドーム蓋

丸いフォルムが美しいドーム形状の蓋は、蒸気が均一に行きわたるので料理がおいしく仕上がります。

ハンドル部分には、蒸気の吹き出しを3段階に調整できるスチームコントローラーが付いていますので、ウー・ウェンパン+ひとつでいろいろな蒸し料理が楽しめます。さらに、ハンドルを軸に縦置きできるスタンド式なので調理中もスペースをとらず、置き場所に困りません。

	最少	中	最大
蒸気排出口レバー位置			
火かけん	弱火	←→	中火 (※料理は中火～弱火)
時間	長い	←→	短い
調理例	おこわ、赤飯、無水煮、芋類(にんじん、じゃが芋、さつまいもなど)	魚、肉、水気の多い野菜(ナス、オクラなど)	豆腐、茶碗蒸し、シュウマイ、中華まん、キャベツ、ほうれん草など



## 簡単に蒸し料理が作れるスチームトレイ

ウー・ウェンパン+のスチームトレイは、使い勝手の良い広い蒸し板です。

簡単な野菜の蒸し料理から、ふわっと蒸すのが難しい茶碗蒸しまでどんな料理でも上手に蒸すことができる優れたもの。

蓋と同様、アルマイト加工が施されたアルミ製なので、軽くて汚れ落としも簡単。

さっと使って、さっと片づけられるのでストレスなく蒸し料理を楽しめます。

