

ONE'S PAN

蒸炒鍋

暮らしを豊かに 幸せの台所

すくない分量でもちゃんと作って、
毎日健康な生活をしてほしい、
そんな思いから誕生しました。



使うたびに好きになる、 ONE'S PAN 蒸炒鍋

自立する蓋

食材をたっぷり調理する秘訣はこのドーム形状の蓋。かさばる葉野菜も蓋をして「蒸し炒め」すれば、しんなりとなり沢山調理できます。置き場所にこまらないのも便利です。

スチームトレー

調理面が広いスチームトレーと高さのあるドーム蓋の組み合わせが最大の特徴。ヘルシーな蒸し料理が本格的に、また手軽に楽しめます。蓋、スチームトレーの表面は耐食性に優れたアルマイト加工できれいさ長持ち。

ONE'S PAN 本体

小ぶりの深型鍋はバランスの良い適度な重さで扱いやすく毎日の調理にちょうど良いサイズ。(直径200mm、深さ約70mm)
ガス火はもちろん、IH電磁調理器でも快適に調理頂けます。



「煮る・蒸す・茹でる・揚げる・炒める・焼く」



あらゆる調理がこれ1台、「美味しくできる機能」が詰まった道具です。信頼できる道具があると台所はすっきりと美しく食卓が豊かになります。



あたたかく美味しい野菜スープ
素材本来の風味を引き出すから、美味しく仕上がります。



ホクホクで濃厚な温野菜
素材の自然な美味しさを引き出します。



パリッと揚がった春巻き
熱保有力が高く、油の温度変化が少ない為、少量の油で調理できます。



シャキシャキの炒め物
深型形状で炒めやすい。熱伝導が高く短時間で仕上がります。



お肉はジューシーに
表面は香ばしく肉汁があふれる絶妙な焼き加減。



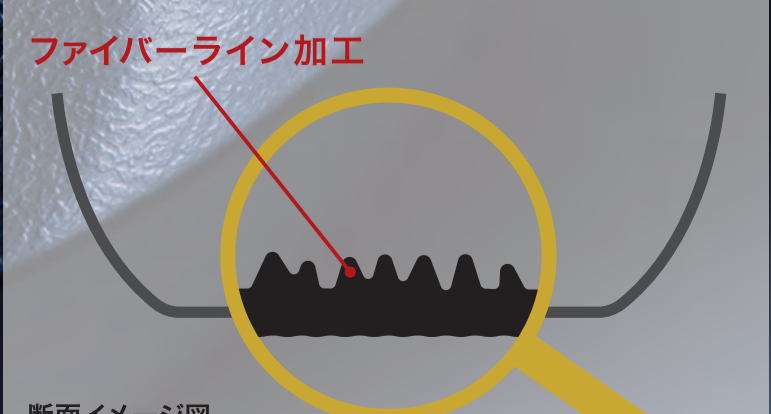
表面はカリッと中はふっくら
焼きムラが少なく、表面は美味しくうなまつね色になります。

錆びにくい窒化鉄の ONE'S PAN

一般的な鉄製フライパンとは違い、とても錆びにくいので、錆止めの塗装はされていません。初めにフライパンの内側と外側を洗い、「油ならし」を済ませたら、すぐにお使いいただけます。
普段のお手入れはお湯だけで洗えて、洗剤は不要です。洗剤で洗うと、油汚れと一緒に「馴染んだ油膜」も洗い流してしまいます。たわしでゴシゴシするのは気持ちいいですよ。
調理前に「油返し」を行うと料理が焦げ付かず、より美味しく仕上がります。フライパンの表面に油を十分に馴染ませることが目的で、上手に使うための大切な作業です。
もしも焦げ付かせてしまっても安心してください。お湯を沸騰させてしばらく煮立てると、焦げ付きが柔らかくなり落としやすくなります。

内面は、ファイバーライン加工

表面は油が馴染みやすく、焦げ付き・こびり付きにくい。繊維状の凹凸をつけた特殊加工により食材と接触する面が少なくなり食材のこびり付きを抑えます。



断面イメージ図